

## DAFTAR ISI

Lembar Persetujuan.....	i
Lembar Pengesahan.....	ii
Surat pernyataan Keaslian karya Tulis.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	vi
Abstrac.....	viii
Abstrak.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	3
D. Batasan Masalah.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penelitian Terdahulu.....	5
B. Landasan Teori.....	7
Definisi Standar Resep.....	7
Tujuan utama penggunaan standar Resep.....	7
Struktur Standar Resep.....	9
Fungsi Standar Resep.....	9
Pengertian <i>Pastry</i> .....	10
Pengertian <i>bakery</i> .....	11

Bahan Baku <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> .....	12
Peralatan <i>Pastry</i> dan <i>Bakery</i> .....	26
C. Kerangka Pemikiran.....	30
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. Desain Penelitian.....	31
B. Jenis dan Sumber Data.....	31
C. Metode Pengambilan Data.....	32
D. Metode Analisis Data.....	32
<b>BAB IV PEMBAHASAN</b>	
A. Tinjauan Umum.....	34
Sejarah Perusahaan.....	34
Lokasi Perusahaan.....	35
Produk yang dihasilkan.....	35
Struktur organisasi.....	37
B. Hasil Pengumpulan Data/Informasi.....	45
C. Pembahasan.....	53
<b>BAB V PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan.....	57
B. Saran.....	58
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	