

## **DAFTAR ISI**

Halaman Judul.....	ii
Halaman Persetujuan.....	iii
Halaman Pengesahan.....	iv
Halaman Pernyataan.....	v
Kata Pengantar.....	vi
Daftar isi.....	viii
Daftar Gambar.....	x
Daftar Tabel.....	xi
Abstraksi.....	xii
<i>Abstract</i> .....	xiii
<b>BAB I :PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	2
<b>BAB II : LANDASAN TEORI</b>	
A. Pengertian Patiseri.....	4
B. Bahan Patiseri.....	8
C. Roti.....	25
D. Cake.....	27

### BAB III : PEMBAHASAN

A. Tinjauan Umum.....	29
1. Profil Perusahaan.....	29
2. Struktur Organisasi.....	32
3. Bidang Usaha.....	35
B. Pembahasan.....	35
C. Hambatan &Solusi.....	60

### BAB IV : PENUTUP

E. Kesimpulan.....	61
F. Saran.....	61

### DAFTAR PUSTAKA

### LAMPIRAN

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3.1 Struktur organisasi.....	32
Gambar 3.2 Choux.....	36
Gambar 3.3 Opera cake.....	38
Gambar 3.4 Chiffon Cake.....	40
Gambar 3.5 Lapis Surabaya.....	42
Gambar 3.6 Brownies.....	44
Gambar 3.7 Banana Raisin Nut Cake.....	46
Gambar 3.8 Roti Tawar.....	48
Gambar 3.9 Doughnut.....	50
Gambar 3.10 Milk Bread.....	52
Gambar 3.11 Tawar Keju.....	54
Gambar 3.12 Roti Manis.....	56
Gambar 3.13 Tawar Gandum.....	58

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 3.1 Choux.....	36
Tabel 3.2 Opera cake.....	38
Tabel 3.3 Chiffon Cake.....	40
Tabel 3.4 Lapis Surabaya.....	42
Tabel 3.5 Brownies.....	44
Tabel 3.6 Banana Raisin Nut Cake.....	46
Tabel 3.7 Roti Tawar.....	48
Tabel 3.8 Doughnut.....	50
Tabel 3.9 Milk Bread.....	52
Tabel 3.10 Tawar Keju.....	54
Tabel 3.11 Roti Manis.....	56
Tabel 3.12 Tawar Gandum.....	58