

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i	
Halaman Persetujuan .....	ii	
Halaman Pengesahan.....	iii	
Pernyataan .....	iv	
Kata Pengantar .....	v	
Daftar Isi .....	vii	
Daftar Gambar .....	viii	
Daftar Tabel .....	ix	
Abstrak .....	x	
BAB I PENDAHULUAN		
A. Latar Belakang Masalah .....	1	
B. Rumusan Masalah .....	2	
C. Tujuan Dan Manfaat.....	2	
BAB II LANDASAN TEORI.....		4
A. Restoran.....	4	
B. <i>Pasta</i> .....	4	
BAB III PEMBAHASAN .....		18
A. Tinjauan Umum.....	18	
B. Pembahasan.....	18	
BAB IV PENUTUP .....		38
A. Kesimpulan .....	38	
B. Saran .....	38	
DAFTAR PUSTAKA.....		39

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Tempat <i>Event</i> .....	19
Gambar 3.2 Menu .....	19
Gambar 3.3 Struktur Organisasi .....	20
Gambar 3.4 <i>Pan</i> .....	22
Gambar 3.5 Timbangan .....	23
Gambar 3.6 Loyang .....	23
Gambar 3.7 <i>Stainles Steels Tong</i> .....	24
Gambar 3.8 <i>Mixer</i> .....	24
Gambar 3.9 <i>Pasta Maker</i> .....	25
Gambar 3.10 Kompor <i>Stock Pot</i> .....	25
Gambar 3.11 <i>Stock Pot</i> .....	26
Gambar 3.12 <i>Roll</i> .....	26
Gambar 3.13 Saringan .....	27
Gambar 3.14 <i>Fittucini 3 color</i> .....	28
Gambar 3. 15 <i>Tortellini</i> .....	29
Gambar 3.16 <i>Black ink fittucini</i> .....	29
Gambar 3.17 Adonan <i>fittucini 3 color</i> .....	30
Gambar 3.18 Adonan <i>black ink fittucini</i> .....	31
Gambar 3. 19 <i>Fittucini 3 color</i> .....	31
Gambar 3.20 <i>Black ink fittucini</i> .....	32
Gambar 3.21 <i>Fittucini 3 color</i> .....	33
Gambar 3. 22 <i>Black ink fittucini</i> .....	33

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Jenis-jenis <i>pasta</i> dan spesifikasinya.....	14
--	----