

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan.....	2
D. Manfaat.....	2
BAB II LANDASAN TEORI.....	4
A. Tinjauan Pustaka.....	4
1. Pengertian <i>Café</i>	4
2. Pengertian Kopi.....	4
3. Kopi Tubruk.....	5
4. Jenis-jenis Kopi.....	5
5. Proses Produksi Kopi.....	6
6. Metode Pembuatan Minuman Kopi <i>Manual Brew</i>	13

BAB III PEMBAHASAN.....	16
A. Tinjauan Umum.....	16
1. Sejarah Cafe TooTooMoo.....	16
2. Visi dan Misi.....	18
3. Struktur Organisasi.....	18
4. Job Description.....	19
5. Bidang Usaha.....	21
B. Pembahasan.....	22
C. Kendala & Solusi.....	26
BAB IV PENUTUP.....	27
A. Kesimpulan.....	27
B. Saran	27
DAFTAR PUSTAKA.....	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Cafe TooTooMoo.....	17
Gambar 3.2 Struktur Organisasi.....	18
Gambar 3.3 Memasak Air Panas.....	23
Gambar 3.4 Menggiling Biji Kopi.....	24
Gambar 3.5 Menuang Air Panas Ke dalam Cangkir Kopi Tubruk.....	24
Gambar 3.6 Menyisihkan Bubuk Kopi yang Mengambang.....	25
Gambar 3.7 Bentuk Hasil Penyajian Kopi Tubruk.....	25