

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
ABSTRAK	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan dan Manfaat	2
BAB II LANDASAN TEORI	4
A. Restoran	4
B. Dapur	5
C. <i>Pancake</i>	6
D. Alat	10
E. Metode Pengolahan	14
BAB III PEMBAHASAN	16
A. Tinjauan Umum	16
B. Pembahasan	21
BAB IV PENUTUP	32
A. Saran	32
B. Kesimpulan	32

DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur organisasi	19
Gambar 3.2 <i>Pancake original</i>	22
Gambar 3.3 <i>Pancake black</i>	23
Gambar 3.4 <i>Choco marshmallow pancake</i>	24
Gambar 3.5 Strawberry and cheese pancake.....	25
Gambar 3.6 <i>Vanilla choco cheese pancake</i>	26
Gambar 3.7 <i>Choco lava pancake</i>	27
Gambar 3.8 <i>Almond dark choco pancake</i>	28
Gambar 3.9 <i>Cookies and cream pancake</i>	29
Gambar 3.10 Milo cream cheese pancake.....	30
Gambar 3.11 Choco marble pancake.....	31

DAFTAR TABEL

Table 2.1 Macam-macam peralatan	10
---------------------------------------	----