

DAFTAR ISI

SAMPUL DEPAN	i
LEMBAR PEGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ABSTRACT	xi
ABSTRAK	xii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG MASALAH	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	2
C. TUJUAN DAN MANFAAT PENULISAN	2
1. TUJUAN PENULISAN	2
2. MANFAAT PENULISAN	3
BAB II	4
LANDASAN TEORI.....	4
A. HOTEL	4
B. RESTORAN	4
C. <i>F&B PRODUCT</i>	5
D. <i>PASTRY</i>	5
E. DESSERT	6
F. <i>ROLL CAKE</i>	6
G. BAHAN BAKU PEMBUATAN CAKE	7
H. PERALATAN PEMBUATAN <i>ROLL CAKE</i>	10
I. PROSES PEMBUATAN <i>ROLL CAKE</i>	13
J. TEKNIK PEMBUATAN <i>ROLL CAKE</i>	15

BAB III.....	19
PEMBAHASAN	19
A. TINJAUAN UMUM.....	19
1. SEJARAH.....	19
2. VISI DAN MISI PERUSAHAAN	20
4. STRUKTUR ORGANISASI <i>KITCHEN</i>	25
B. PEMBAHASAN	27
1. <i>ROLL CAKE ORIGINAL</i>	27
2. <i>ROLL CAKE STRAWBERRY CHEESE</i>	29
3. <i>ROLL CAKE COKLAT</i>	31
4. <i>ROLL CAKE RED VELVET</i>	33
BAB IV	36
PENUTUP.....	36
A. KESIMPULAN	36
B. SARAN.....	36
DAFTAR PUSTAKA	
KARTU BIMBINGAN TUGAS AKHIR	

DAFTAR GAMBAR

<i>Gambar : 3.1 The Alana Hotel Tampak Depan</i>	<i>20</i>
<i>Gambar : 3.3 Oryza Restoran The Alana Hotel Surabaya</i>	<i>22</i>
<i>Gambar : 3.4 Phoenix Lounge Bar The Alana Hotel Surabaya</i>	<i>23</i>
<i>Gambar : 3.5 Cinnamon Cake Shop The Alana Hotel Surabaya</i>	<i>23</i>
<i>Gambar : 3.6 Fitness Center The Alana Hotel Surabaya.....</i>	<i>24</i>
<i>Gambar : 3.7 Kolama Renang The Alana Hotel Surabaya</i>	<i>24</i>
<i>Gambar : 3.8 Spa The Alana Hotel Surabaya</i>	<i>25</i>
<i>Gambar : 3.2 Struktur Organisasi Food and Beverage Kitchen Departmen..</i>	<i>26</i>
<i>Gambar : 3.9 roll cake Original.....</i>	<i>28</i>
<i>Gambar : 3.10 Roll Cake Strawberry Cheese</i>	<i>30</i>
<i>Gambar : 3.11 Roll Cake Coklat</i>	<i>32</i>
<i>Gambar : 3.12 Roll Cake Red Velvet.....</i>	<i>35</i>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.1 Kartu Bimbingan Akhir.....	33
---	----