

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB 1 PENDAHULUAN	11
1.1 Latar Belakang	11
1.2 Rumusan Masalah.....	15
1.3 Tujuan Penelitian	16
1.4 Batasan Masalah.....	16
1.5 Kegunaan Penelitian	16
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	18
2.1 Pengertian Hotel.....	18
2.2 Pengertian <i>Food and Beverage Product</i> di Hotel.....	21
2.2.1 Fungsi <i>Food and Beverage Product</i> di Hotel	21
2.3 Pengertian <i>Kitchen</i> di Hotel	21
2.3.1 Jenis-Jenis <i>Kitchen</i> di Hotel	22
2.3.2 Section <i>Kitchen</i> di Hotel	23
2.3.3 Fungsi <i>Kitchen</i> di Hotel.....	24
2.4 Pengertian <i>Cold Kitchen</i> di Hotel	24
2.4.1 Produk Makanan di <i>Cold Kitchen</i> Hotel.....	24
2.5 Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan	25
2.5.1 Jenis-jenis Tempat penyimpanan.....	26
2.5.2 Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan	28
2.5.3 Syarat-syarat Penyimpanan Bahan Makanan	28
2.6 Pengertian Metode <i>FIFO (First In First Out)</i>	29
2.6.1 Prosedur Metode <i>FIFO (First In First Out)</i>	29

2.6.2	Persyaratan Metode FIFO (First In First Out)	31
2.6.3	Kelebihan dan Kekurangan Metode FIFO (First In First Out)	31
2.6.4	Manfaat Metode FIFO (First In First Out).....	32
2.7	Pengertian Bahan Makanan	34
2.7.1	Pengertian Bahan Makanan <i>Perishable dan Non Parishable</i>	34
2.8	Pengertian Pengendalian.....	35
2.8.1	Jenis-jenis Pengendalian	35
2.8.2	Cara Pengendalian yang Baik	36
2.8.3	Langkah-Langkah Pengendalian.....	37
2.8.4	Fungsi Pengendalian	37
2.9	Pengertian Pengawasan	38
2.9.1	Macam – macam Pengawasan.....	38
2.9.2	Ciri – Ciri Pengawasan	39
2.9.3	Prinsip-Prinsip Pengawasan	39
2.9.4	Proses Pengawasan.....	40
2.9.5	Fungsi Pengawasan	40
2.9.6	Tujuan Pengawasan	41
2.10	Orisinalitas Penelitian	41
2.11	Kerangka Penelitian	47
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....		49
3.1	Pendekatan Penelitian.....	49
3.2	Lokasi Penelitian	50
3.3	Jenis dan Sumber Data	50
3.4	Instrumen Penelitian	52
3.5	Metode dan Teknik Pengumpulan Data	56
3.5.1	Studi Pustaka.....	56
3.5.2	Studi Lapangan.....	57
3.6	Metode dan Teknik Analisa Data.....	58
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN		62
4.1	Profil Hotel.....	62
4.1.1	Kalsifikasi The Papandayan Hotel.....	64
4.1.2	Fasilitas Hotel	65

4.2	Pembahasan	70
4.2.1	Pelaksanaan Penerapan Metode FIFO (<i>First In First Out</i>) di The Papandayan Hotel	70
4.2.2	Pengendalian dan Pengawasan Metode FIFO (<i>First In First Out</i>) di The Papadayan Hotel	74
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN	77
5.1	Kesimpulan	77
5.2	Saran	78
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN	84