

# DAFTAR ISI

---

ISI	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK....	iii
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
<b>BAB I            PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	2
1.3 Maksud dan Tujuan Penulis.....	3
1.4 Metode Penelitian.....	4
1.5 Waktu Penelitian.....	5
<b>BAB II    TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Pengertian Hotel.....	7
2.2 Pengertian Fod and Beverage Departemen.....	8

2.3 Pengertian Restoran.....	9
2.4 Jenis Restoran.....	9
2.5 Pengertian Service Bar.....	12
2.6 Jenis-jenis Bar.....	13
2.7 Pengertian Utensil dan Equipment.....	15
2.8 Pengertian Chiller.....	15
2.9 Cara Penyimpanan Buah Yang Terdapat di Service Bar.....	17
2.10 Cara Penyimpanan Buah Yang Baik dalam Chiller.....	26
2.11 Penyebab Buah Mudah Rusak(Busuk).....	27

### **BAB III DATA DAN PEMBAHSAN**

3.1 Data Objek Penelitian.....	30
3.1.1 Sejarah Singkat Sheraton Bandung Hotel And Towers.....	30
3.1.2 Fasilitas Sheraton Bandung Hotel and Towers.....	33
3.1.3 Fasilitas Restoran dan Kapasitasnya.....	34
3.1.4 Struktur Organisasi.....	35
3.1.5 Uraian Tugas.....	37
3.1.6 Jadwal Jam Kerja.....	40
3.1.7 Food and Beverages Product.....	40
3.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	42
3.2.1 Tanggapan Pramusaji Mengenai Suhu Dan Kondisi Chiller di Service Bar Sheraton Bandung Hotel and Towers.....	42
3.2.2 Tanggapan Pramusaji Mengenai Chiller Yang Digunakan untuk Penyimpanan Bahan.....	44

3.2.3 Tanggapan Pramusaji mengenai Penyimpanan Buah di <i>Chiller</i> .....	46
--	----

**BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN**

4.1 Kesimpulan.....	49
4.2 Saran-saran.....	50

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN – LAMPIRAN**