

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	9
1.1 Latar Belakang	9
1.2 Rumusan Masalah	11
1.3 Tujuan Penelitian	12
1.4 Manfaat Teoritis	12
1.4.1 Bagi Jurusan Perhotelan	12
1.4.2 Bagi Penulis	12
1.4.3 Bagi Peneliti Lebih Lanjut	12
1.5 Manfaat Praktis	12
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	14
2.1 Hotel	14
2.1.1 Definisi hotel	14
2.1.2 Definisi <i>Kitchen</i>	15
2.1.2.1 Fungsi Kitchen	15
2.1.2.2 Pembagian Kitchen	16
2.1.3 Bahan Makanan	17
2.1.3.1 Pengaruh bahan Makanan	17
2.1.3.2 Kualitas Bahan Makanan	18
2.1.3.3 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan	20
2.1.3.4 Pengertian Standard Operating Procedure	22
2.1.3.5 Tujuan dan Manfaat SOP	23

2.1.4	<i>Food Safety Management System</i>	24
2.1.4.1	Pengertian ISO	25
2.1.4.2	Cara Mendapatkan Sertifikasi ISO 22000.....	25
2.2	Kerangka Berpikir	26
BAB 3	METODOLOGI PENELITIAN	27
3.1	Metode Penelitian	27
3.2	Teknik Pengumpulan Data.....	28
3.2.1	Pengumpulan data dengan teknik wawancara.....	28
3.2.2	Pengumpulan data dengan teknik observasi.....	28
3.2.3	Pengumpulan data dengan cara dokumentasi	29
3.3	Informan Penelitian	29
3.4	Tempat Dan Waktu Penelitian.....	30
3.4.1	Tempat Penelitian	30
3.4.2	Waktu Penelitian	30
BAB 4	DATA DAN PEMBAHASAN	31
4.1	Profil Singkat Hotel	31
4.1.1	Sejarah Singkat Hotel Holiday Inn Bandung	31
4.1.2	Fasilitas.....	32
4.1.3	Struktur Organisasi Hotel Holiday Inn Bandung	34
4.1.4	Tugas dan tanggung jawab <i>Kitchen</i>	35
4.1.5	Struktur Organisasi <i>Kitchen Department</i>	36
3.2	Pembahasan Masalah.....	36
3.2.1	Pelaksanaan Penyimpanan Bahan Makanan di <i>Main Kitchen Hotel Holiday Inn Bandung</i>	36
3.2.2	Penerapan SOP penyimpanan bahan makanan di <i>main kitchen Hotel Holiday Inn Bandung</i>	46
BAB 5	KESIMPULAN	48
5.1	Kesimpulan	48
5.2	Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	51