

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan.....	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	5
1.4.2 Manfaat Praktis.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR.....	7
2.1 Konsep Hotel	7
2.1.1 Definisi Hotel.....	7
2.1.2 Bagian – Bagian di Hotel	9
2.2 Food & Beverage Department	12
2.2.1 Definisi Kitchen Department.....	12
2.2.2 Jenis-jenis Kitchen	14
2.2.3 Klasifikasi Dapur Menurut Ukuran dan Fungsinya.....	14
2.3 Konsep Juru Masak.....	15
2.3.1 Jumlah Juru Masak di Dapur	16
2.3.2 Uraian Tugas & Tanggung Jawab Juru Masak	18
2.3.3 Syarat Juru Masak	21
2.3.4 Peranan Juru Masak Setiap Shift.....	22
2.4 Kualitas Produk.....	25

2.4.1	Dimensi Kualitas Produk	27
2.5	Kerangka Berpikir	29
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		30
3.1	Metode Penelitian	30
3.2	Teknik Pengumpulan Data	31
3.3	Penelitian Terdahulu	32
3.4	Tempat dan Waktu Penelitian.....	34
3.5	Jadwal Penelitian	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN PENELITIAN.....		35
4.1	Sejarah Swiss-BelHotel Harbour Bay Batam	35
4.1.1	Fasilitas Hotel	36
4.1.2	Daftar Kamar Swiss-BelHotel Harbour Bay Batam.....	41
4.1.3	Struktur Organisasi Hotel.....	42
4.1.4	Struktur Organisasi Kitchen Department.....	43
4.2	Hasil Dan Pembahasan Penelitian	44
4.2.1	Jumlah Juru Masak Yang Ada di Main Kitchen.....	46
4.2.2	Dampak Jumlah Juru Masak Pada Operasional Kerja	53
4.2.3	Kualitas Produk	63
BAB 5 KESIMPULAN		70
5.1	Kesimpulan	70
5.2	Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA.....		73
LAMPIRAN		75