

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Teoritis.....	5
1.5 Manfaat Praktis.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Hotel.....	7
2.2 DEPARTEMEN KITCHEN.....	8
2.3 Bahan makanan	14
2.4 HIGIENE DAN SANITASI	22
2.5 Pengertian Standar Operasional Prosedur (SOP).....	25
2.6 Kerangka Pemikiran	29
2.7 Penelitian terdahulu	30
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	32
3.1 Objek Penelitian	32
3.2 Metode Penelitian	32
3.3 Jadwal penelitian	34
3.4 Teknik kualitatif.....	34
3.5 Penelitian komparatif (perbandingan).....	35
3.6 Teknik pengumpulan data	35
3.7 Teknik analisis data	37

BAB IV DATA DAN HASIL PEMBAHASAN	38
4.1 Profil Hotel	38
4.2 Hasil penelitian.....	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	64
5.1 kesimpulan	64
5.2 Saran	66