

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN PROYEK AKHIR.....	3
PERNYATAAN	4
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	9
BAB I.....	10
PENDAHULUAN.....	10
1.1 Latar Belakang.....	10
1.2 Rumusan Masalah.....	15
1.3 Tujuan Penelitian	15
1.4 Batasan Masalah	15
1.5 Kegunaan Penelitian	16
1.5.1 Kegunaan Teoritis	16
1.5.2 Kegunaan Praktis	16
BAB II.....	17
KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR	17
2.1 Hotel.....	17
2.1.1 Departemen Pastry	17
2.1.2 Bahan Patisserie.....	18
2.1.3 Persediaan Bahan Baku	32
2.1.4 Fungsi Persediaan	32
2.1.5 Peranan Persediaan Bahan Baku	33
2.1.6 Kualitas Bahan Baku.....	33
2.1.7 Faktor Penentu Mutu Produk	34
2.1.8 Standar Bahan (SB)	35

2.1.9	Struktur Organisasi Departemen Pastry	37
2.2	Penelitian Terdahulu	38
2.3	Kerangka Pemikiran	40
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		41
3.1	Objek Penelitian	41
3.2	Metode Penelitian	41
3.3	Jadwal Penelitian	41
3.4	Jenis dan Sumber Data	42
3.5	Teknik Pengumpulan Data	42
3.6	Teknik Analisa Data	43
BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN		44
4.1	Profil Hotel	44
	Visi dan Misi Grand Tebu Hotel Bandung :	45
	Fasilitas Grand Tebu Hotel Bandung :	45
4.2	Pembahasan	49
4.2.1	Bagaimana Pengadaan Bahan di Dapur Patiseri Grand Tebu Hotel Bandung?	49
4.2.2	Bagaimana Mengoptimalkan Bahan Patiseri di Grand Tebu Hotel Bandung?	54
BAB V		63
KESIMPULAN DAN SARAN		63
5.1	Kesimpulan	63
5.2	Saran	64
DAFTAR PUSTAKA		65
LAMPIRAN		67