

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	3
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	5
1.3. Tujuan Penelitian	5
1.4. Kegunaan Penelitian	6
1.4.1. Kegunaan Teoritis	6
1.4.2. Kegunaan Praktis.....	6
1.5. Batasan Masalah	6
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1. Hotel.....	7
2.1.1. Pengertian Hotel	7
2.1.2. Departemen Hotel	7
2.2. Dapur Pastry.....	9
2.2.1. Pengertian Pastry.....	9

2.3.	Higiene dan Sanitasi.....	10
2.3.1.	Pengertian Higiene.....	10
2.3.2.	Pengertian Sanitasi.....	11
2.3.3.	Faktor yang Mempengaruhi Higiene Sanitasi Makanan	12
2.4.	Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pada Makanan	15
2.4.1	Pengertian Penerapan	15
2.4.2	Pengertian <i>Personal Hygiene</i> (Higiene Perorangan).....	15
2.4.3	Pemilihan Bahan Baku	17
2.4.4	Penyimpanan Bahan Baku	18
2.4.5	Penyimpanan Makanan	19
2.4.6	Penyajian Makanan.....	20
2.5.	Kualitas Makanan.....	21
2.4.1	Pengertian Kualitas Makanan	21
2.4.2	Dimensi Kualitas Makanan.....	22
2.6.	Kepuasan Tamu.....	24
2.7.	Penelitian Terdahulu.....	26
2.8.	Kerangka Berpikir	27
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN		28
3.1	Objek Penelitian	28
3.2	Metode Penelitian.....	28
3.2.1	Sumber Data	29
3.3	Jadwal Penelitian	30
3.4	Teknik Sampling	30
3.5	Teknik Pengumpulan Data	31
3.5.1	Pengumpulan Data dengan Observasi.....	31

3.5.2	Pengumpulan Data dengan Wawancara.....	31
3.5.3	Studi Pustaka.....	32
3.6	Teknik Analisa Data.....	33
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN.....		35
4.1.	Tinjauan Umum Lokasi Penelitian.....	35
4.1.1.	Sejarah Hotel.....	35
4.1.2.	Produk Hotel.....	36
4.1.3.	Struktur Organisasi Departemen.....	39
4.2.	Pembahasan.....	39
4.2.1.	Penerapan Higiene dan Sanitasi di Dapur Pastry Grand Tebu Hotel Bandung.....	39
4.2.2.	Upaya Meningkatkan Kualitas Makanan dengan Penerapan Higiene Sanitasi.....	47
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....		60
5.1.	Kesimpulan.....	60
5.2.	Saran.....	61
DAFTAR PUSTAKA.....		62
LAMPIRAN.....		64