

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN PROYEK AKHIR.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	4
1.4.2 Manfaat Praktis.....	5
BAB 2 LANDASAN TEORI.....	6
2.1 Pengertian Hotel.....	6
2.2 Pengertian dan Fungsi Dapur.....	7
2.3 Pengertian Pastry.....	9
2.4 Syarat-Syarat Dapur Hotel Internasional.....	11
2.5 Tugas dan Tanggung Jawab Dapur.....	12
2.6 Tugas dan Tanggung Jawab Pastry.....	24
2.7 Penanganan Olahan Pastry.....	29
2.8 Klasifikasi dan Jenis-jenis Dapur.....	29
2.9 Klarifikasi Peralatan Dapur dan Cara Penggunaannya.....	33
2.10 Hubungan Kerjasama Kitchen.....	35

2.11 Hubungan Kerjasama Pastry	36
2.12 Pengertian Standard Operating Procedure (SOP)	39
2.12.1 Tujuan dan Fungsi <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP).....	43
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	46
3.1 Metode Penelitian	46
3.2 Teknik Penentuan Informan	49
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	51
3.3.1 Studi Pustaka.....	51
3.3.2 Studi Lapangan.....	53
3.4 Uji Keabsahan Data.....	54
3.4 Teknik Analisa Data.....	55
3.5 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	57
3.5.1 Lokasi Penelitian	57
3.5.2 Waktu Penelitian	57
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN.....	59
4.1 Profil Hotel	59
4.1.1 The Jayakarta Suites Hotel Bandung.....	59
4.2 Departemen Kerja.....	65
4.2.1 <i>Standard Operating Procedure</i> di Food and Beverage Department The Jayakarta Suites Hotel Bandung	67
4.2.2 Penerapan <i>Standard Operating Procedure</i> di The Jayakarta Suites Bandung.....	72
4.2.2.1 Kebutuhan Perangkat Kerja	76
4.2.2.2 Alur Pekerjaan	82
4.2.2.3 Analisis Pekerjaan	84
4.2.3 Hasil Penelitian	86
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	94

5.1	Kesimpulan.....	94
5.2	Saran	94
	DAFTAR PUSTAKA.....	95
	LAMPIRAN	98