

## DAFTAR ISI

---

PERSEMBAHAN .....	1
LEMBAR PENGESAHAN PROYEK AKHIR .....	2
LEMBAR PENGESAHAN PROYEK AKHIR .....	3
LEMBAR PENGESAHAN PROYEK AKHIR .....	4
PERNYATAAN .....	5
PERNYATAAN .....	6
PERNYATAAN .....	7
KATA PENGANTAR.....	8
KATA PENGANTAR.....	10
KATA PENGANTAR.....	12
ABSTRAK.....	14
<i>ABSTRACT</i> .....	15
DAFTAR ISI.....	16
DAFTAR GAMBAR.....	19
DAFTAR TABEL.....	20
BAB 1.....	1
PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
<b>1.4.1 Manfaat Teoritis .....</b>	<b>3</b>
<b>1.4.2 Manfaat Praktis .....</b>	<b>4</b>

<b>BAB 2</b> .....	<b>5</b>
<b>LANDASAN TEORI</b> .....	<b>5</b>
2.1    Pengertian dan Fungsi Dapur .....	5
<b>2.1.1</b> <b>Syarat-syarat Bekerja di Dapur</b> .....	<b>5</b>
<b>2.1.2</b> <b>Klasifikasi Dapur</b> .....	<b>7</b>
<b>2.1.3</b> <b>Klasifikasi Peralatan Dapur dan Cara Kegunaannya</b> .....	<b>9</b>
2.2    Pengertian <i>Pastry</i> .....	11
2.3    Tugas dan Tanggung Jawab <i>Pastry</i> .....	13
2.4    Penanganan Olahan <i>Pastry</i> .....	16
2.5    Hubungan Kerja Sama <i>Pastry</i> dengan Departemen Lainnya .....	17
2.6    Pengertian <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i> .....	19
<b>BAB 3</b> .....	<b>25</b>
<b>METODELOGI PENELITIAN</b> .....	<b>25</b>
3.1    Desain Penelitian .....	25
3.2    Teknik Penentuan Informan .....	27
3.3    Teknik Pengumpulan Data.....	29
<b>3.3.1</b> <b>Studi Pustaka</b> .....	<b>29</b>
<b>3.3.2</b> <b>Studi Lapangan</b> .....	<b>31</b>
3.4    Uji Keabsahan Data .....	32
3.5    Teknik Analisa Data .....	33
3.6    Lokasi dan waktu penelitian .....	35
<b>3.6.1</b> <b>Lokasi Penelitian</b> .....	<b>35</b>
<b>3.6.2</b> <b>Waktu Penelitian</b> .....	<b>35</b>
<b>BAB 4</b> .....	<b>37</b>
<b>PEMBAHASAN</b> .....	<b>37</b>
4.1    Profil Hotel .....	37
4.2    Divisi Kerja .....	40

4.2.1	<i>Pastry</i> .....	40
4.2.2	<i>Kitchen</i> .....	40
4.2.3	<i>Deskripsi Pekerjaan</i> .....	41
4.3	Analisis Hasil Pelaksanaan Kerja .....	42
4.4	Standar Operasional Prosedur Di <i>Department Kitchen</i> Di Grand Tjokro Hotel Bandung.....	48
4.5	Penerapan Operasional Prosedur Di <i>Department Kitchen</i> Di GrandTjokro Hotel Bandung.....	52
<b>BAB 5</b>	.....	<b>53</b>
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	.....	<b>53</b>
5.1	Kesimpulan .....	53
5.2	Saran .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	<b>55</b>
<b>LAMPIRAN DAN DOKUMENTASI</b>	.....	<b>59</b>
	Dokumentasi.....	59