

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	6
1.4.2 Manfaat Praktis.....	6
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	8
2.1 Pengertian Hotel.....	8
2.2 Pengertian <i>Food and Beverage department</i>	8
2.3 Pengertian Food and Beverage Product Department	9
2.4 Pengertian Menu	10
2.5 Pentingnya Rotasi Varian Menu <i>Breakfast</i>	12
2.6 Klasifikasi dan Jenis Dapur	14
2.7 Hubungan Kerja Main Kitchen	17
2.8 Pengertian <i>Standard Operating Procedure</i>	18
2.9 Tujuan dan Fungsi <i>Standard Operating Procedure</i>	21
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	23
3.1 Desain Penelitian	23
3.2 Teknik Penelitian Informan.....	25
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	26

3.4	Teknik Analisa Data.....	29
3.5	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	30
3.5.1	Lokasi Penelitian.....	30
3.5.2	Waktu Penelitian.....	30
BAB 4	DATA DAN PEMBAHASAN	32
4.1	Profil Hotel.....	32
4.1.1	Sejarah Singkat Dafam Fortuna Hotel Malioboro	32
4.1.2	Logo Dafam Hotel.....	33
4.1.3	Visi dan Misi Dafam Hotel	33
4.1.4	Gambaran umum Dafam Fortuna Hotel Malioboro	34
4.1.5	Struktur organisasi institusi.....	35
4.1.6	Tugas dan Tanggung Jawab <i>Food and Beverage Product Department</i> 35	
4.2	Hasil Pembahasan <i>Standard Operating Procedure</i>	39
4.2.1	Standar Operasional Prosedur pada Rotasi Menu.....	39
4.2.2	Penerapan standar operasional prosedur rotasi menu	42
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
5.1	Kesimpulan	46
5.2	Saran	46
	DAFTAR PUSTAKA.....	48
	LAMPIRAN.....	50