

## DAFTAR ISI

---

PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK .....	vi
ABTRACT .....	vii
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	8
1.3 Tujuan Penelitian .....	9
1.4 Manfaat Penelitian .....	9
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	10
1.4.2 Manfaat Praktis .....	10
BAB 2 LANDASAN TEORI	
2.1 Pengertian dan Fungsi Dapur.....	12
2.1.1 Syarat-syarat Bekerja di Dapur .....	13
2.1.2 Klasifikasi Dapur .....	14
2.2 Pengertian <i>Pastry</i> .....	17
2.3 Tugas dan Tanggung Jawab <i>Pastry</i> .....	19
2.4 Penanganan Olahan <i>Pastry</i> .....	23

2.5	Hubungan Kerja Sama <i>Pastry</i> dengan Departemen Lainnya	24
2.6	Pengertian <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i> .....	26
2.6.1	Tujuan dan Fungsi <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i> ... .....	31
<b>BAB 3 METODELOGI PENELITIAN</b>		
3.1	Desain Penelitian .....	33
3.2	Teknik Penentuan Informan.....	36
3.3	Teknik Pengumpulan Data.....	38
3.3.1	Studi Pustaka.....	38
3.3.2	Studi Lapangan .....	40
3.4	Uji Keabsahan Data .....	41
3.5	Teknik Analisa Data .....	42
3.6	Lokasi dan waktu penelitian .....	45
3.6.1	Lokasi Penelitian.....	45
3.6.2	Waktu Penelitian.....	45
<b>BAB 4 PEMBAHASAN</b>		
4.1	Profil Hotel .....	47
4.2	Hasil Pembahasan .....	50
4.2.1	Standar Operasional Prosedur di Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel .....	50
1.	Jadwal Kerja.....	51
2.	Tata Tertib.....	51
3.	Standar Operasional Prosedur Daily Mise En Place Anigree Restaurant .....	52
4.	Tugas dan Tanggung Jawab .....	54
5.	Alur Pekerjaan.....	72

4.2.2 Penerapan Standar Operasional Prosedur .....	73
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....	77
5.1 Kesimpulan .....	77
5.2 Saran .....	78
DAFTAR PUSTAKA.....	79
LAMPIRAN DAN DOKUMENTASI .....	82
Lampiran 1 Pedoman Wawancara .....	82
Lampiran 2 Hasil Wawancara.....	83
Dokumentasi .....	87