

DAFTAR ISI

ABSTAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB 1.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB 2.....	29
LANDASAN TEORI.....	29
2.1 Pengertian dan Fungsi Dapur.....	29
2.1.1 Syarat-syarat Bekerja di Dapur	29
2.1.2 Klasifikasi Dapur	30
2.1.3 Klasifikasi Peralatan Dapur dan Cara Kegunaannya.....	33
2.2 Pengertian <i>Pastry</i>	34
2.2.1 Tugas dan Tanggung Jawab <i>Pastry</i>	36
2.2.2 Penanganan Olahan <i>Pastry</i>	39
2.2.3 Hubungan Kerjasama <i>Pastry</i> dengan Departemen lainnya.....	39
2.3 Pengertian <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i>	41
2.3.1 Tujuan dan Fungsi <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i>	44
BAB 3.....	46
METODOLOGI PENELITIAN.....	46
3.1 Desain Penelitian	46
3.2 Teknik Penentuan Informan	48
3.3 Teknik Pengumpulan Data	49
3.3.1 Studi Pustaka.....	50
3.3.2 Studi Lapangan.....	51

3.3.3	Uji Keabsahan Data	51
3.3.4	Teknik Analisis Data	53
3.4	Lokasi dan Waktu Penelitian	54
3.4.1	Lokasi Penelitian	54
3.4.2	Waktu Penelitian.....	54
BAB 4		56
HASIL DAN PEMBAHASAN.....		56
4.1	Deskripsi Tempat Kerja	56
4.2	Pembahasan hasil Penelitian	60
4.2.1	Standar oprasional <i>pastry</i> Hotel Harper Purwakarta By Aston	60
4.2.2	Penerapan standard operasional prosedur <i>pastry</i> Hotel Harper Purwakarta By Aston.....	63
4.3	Analisis Sistem	66
4.3.1	Gambaran Sistem.....	66
4.3.2	Pengembangan Sistem.....	67
4.4	Kebutuhan Perangkat Kerja.....	67
4.5	Kendala atau Permasalahan yang Dihadapi.....	76
BAB 5		78
KESIMPULAN DAN SARAN.....		78
5.1	Kesimpulan.....	78
5.2	Saran	78
DAFTAR PUSTAKA		79
LAMPIRAN		81