

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	1
ABSTRAK.....	3
ABSTRACT.....	4
DAFTAR ISI.....	5
DAFTAR GAMBAR.....	7
1.1 LATAR BELAKANG.....	10
1.2 Rumusan Masalah.....	14
1.3 Tujuan Penelitian	14
1.1 Manfaat Penelitian.....	14
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	14
1.4.2 Manfaat Praktis.....	15
BAB 2KAJIAN PUSTAKA	16
2.1 Pengertian Hotel	16
2.2 Pengertian dan Fungsi Dapur.....	17
2.2.1 Sarat Dapur Hotel Internasional.....	17
2.2.2 Tugas dan Tanggung Jawab.....	18
2.2.3 Klasifikasi dan Jenis-jenis Dapur.....	27
2.2.4 Hubungan Kerja Main Kitchen	29
2.3 Standard Operating Procedure (SOP)	30
2.3.1 Pengertian Standar operasional Hotel.....	30
2.3.2 Tujuan dan Fungsi Standard Operating Procedure (SOP)	33
BAB 3METODOLOGI PENELITIAN	35
3.1 Objek Penelitian	35
3.2 Teknik penentuan informan.....	37
3.3 Teknik pengumpulan data.....	38
3.4 Jadwal Penelitian.....	40
3.5 Teknik Analisa Data	40
BAB 4DATA DAN PEMBAHASAN	42

4.1 Profil Industri.....	42
4.1.1 Gambaran Umum Hotel Intercontinental Bandung.....	42
4.1.2 Sejarah Hotel Intercontinental.....	43
4.1.3 Rooms and Suites.....	44
4.1.4 Fasilitas Hotel.....	48
4.2 Hasil Pembahasan.....	50
4.2.1 Standar Operasional Prosedur Departemen Food and Beverages Produksi di Hotel Intercontinental Bandung.....	50
4.2.2 Penerapan Standar Operasional Prosedur Departemen Food and Beverage Produkdi Hotel Intercontinental Bandung.....	54
4.2.3 Kendala Penerapan Standar Operasional Prosedur Departemen Food and Beverage Produk di Intercontinental Bandung.....	61
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	65
5.1 Kesimpulan.....	65
5.2 Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	9