

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR .....	i
ABSTRAK .....	iii
ABSTRACT .....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1 Manfaat Teoritis .....	3
1.4.2 Manfaat Praktis .....	4
<b>BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1 Pengertian Hotel .....	5
2.2 Dapur .....	6
2.2.1 Pengertian Dapur.....	6
2.2.2 Klasifikasi Jenis Dapur .....	7
2.2.3 Hubungan Kerja Main Kitchen .....	9
2.3 Pengertian Standard Operating Procedure (SOP) .....	10
2.4 Penyimpanan Bahan .....	12
2.4.1 Tahapan Dalam Proses Penyimpanan Bahan .....	12
2.4.2 Syarat penyimpanan bahan makanan.....	13
2.4.3 Sistem FIFO ( First In First Out ).....	13
2.4.4 Pengertian bahan makanan .....	14
2.4.5 Tujuan dan Fungsi Standar Operasional Prosedur (SOP).....	14
<b>BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>16</b>
3.1 Objek Penelitian .....	16

3.2	Teknik Penentuan Informan.....	18
3.3	Teknik pengumpulan data.....	19
3.4	Uji Keabsahan data .....	20
3.5	Teknik Analisa Data .....	22
3.6	Lokasi dan Waktu Penelitian .....	23
3.6.1	Lokasi Penelitian .....	23
3.6.2	Waktu Penelitian .....	25
<b>BAB 4</b>	<b>DATA DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>25</b>
4.1	Profil Industri .....	25
4.1.1	Sejarah Hotel .....	25
4.1.2	Fasilitas Hotel .....	26
4.1.3	Struktur Organisasi Hotel Courtyard By Marriott Bandung.....	27
4.1.4	Struktur Organisasi Kitchen Departemen .....	27
4.2	Pembahasan .....	27
4.2.1	Standar Operasional Prosedur Kitchen Hotel Courtyard by Marriott Bandung.....	27
4.2.2	Penerapan Standar Penyimpanan Bahan Makanan Di Kitchen Hotel Courtyard By Marriott Bandung .....	31
<b>BAB 5</b>	<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>37</b>
5.1	Kesimpulan .....	37
5.2	Saran .....	37
	DAFTAR PUSTAKA .....	38
	LAMPIRAN .....	40