

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	I
ABSTRAK.....	III
ABSTRACT	V
DAFTAR ISI.....	VII
DAFTAR GAMBAR	IX
DAFTAR TABEL	X
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 RUMUSAN MASALAH	4
1.3 TUJUAN PENELITIAN	4
1.4 MANFAAT PENELITIAN.....	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	4
1.4.2 Manfaat Praktis	5
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 HOTEL.....	6
2.1.1 Definisi Hotel.....	6
2.1.2 Pengertian dan Fungsi Dapur.....	7
2.1.3 Syarat-Syarat Dapur Hotel Internasional.....	8
2.1.4 Tugas dan Tanggung Jawab	9
2.1.5 Klasifikasi dan Jenis-jenis Dapur.....	14
2.1.6 Hubungan Kerja Main Kitchen	15
2.1.7 Pengertian Standard Operating Procedure (SOP)	17
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	24
3.1 DESAIN PENELITIAN	24
3.2 METODE PENELITIAN.....	26
3.3 JADWAL PENELITIAN.....	30
3.4 TEKNIK PENGUMPULAN DATA	30
3.5 TEKNIK ANALISA DATA.....	32
3.5.1 Analisis Deskriptif.....	33
3.5.2 Triangulasi.....	35
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN.....	36
4.1 GAMBARAN UMUM HOTEL HOLIDAY INN CIKARANG JABABEKA.....	36
4.1.1 SEJARAH HOTEL HOLIDAY INN CIKARANG JABABEKA	36
4.1.2 Klasifikasi Holiday Inn Cikarang Jababeka	37
4.1.3 Produk dan Fasilitas Holiday Inn Cikarang Jababeka.....	38
4.1.4 Struktur Organisasi Kitchen Department Holiday Inn Cikarang Jababeka	41
4.2 DATA & PEMBAHASAN	43
4.2.1 Standard Operasional Prosedur Kitchen di Hotel Holiday Inn Cikarang Jababeka.....	43
4.2.2 Penerapan Standar Operasional Prosedur Kitchen di Hotel Holiday Inn Cikarang Jababeka	46

BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	48
5.1 KESIMPULAN	48
5.2 SARAN	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	51