

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	10
1.1 Latar Belakang	10
1.2 Rumusan Masalah.....	12
1.3 Tujuan Penelitian	12
1.4 Manfaat Penelitian.....	13
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	15
2.1 Pengertian Dapur	15
2.1.1 Tugas dan Tanggung Jawab Food and Beverage Product.....	16
2.1.2 Penanganan Olahan Kitchen.....	20
2.1.3 Hubungan Kerjasama Dengan Departemen Lain	21
2.2 <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i>	23
2.2.1 Tujuan Dan Fungsi <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i>	26
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	27
3.1 Objek Penelitian.....	27
3.2 Teknik Penentuan Informan	29
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	31
3.3.1 Studi Pustaka.....	31
3.3.2 Studi Lapangan.....	32
3.4 Uji Keabsahan Data	33
3.5 Teknik Analisa Data	35
3.6 Lokasi Dan Waktu Penelitian	36
3.6.1 Lokasi Penelitian.....	36

3.6.2	Waktu Penelitian.....	36
BAB 4	DATA DAN PEMBAHASAN.....	38
4.1	Profil Hotel.....	38
4.1.1	Gambaran Umum Sheraton Bandung Hotel and Towers	38
4.1.2	Sejarah Singkat Sheraton Bandung Hotel and Towers	39
4.1.3	Logo Sheraton Bandung Hotel and Towers	39
4.1.4	Visi dan Misi Sheraton Bandung Hotel and Towers	40
4.1.5	Struktur Organisasi Kitchen Sheraton Bandung Hotel and Towers.....	40
4.1.6	Hotel Facilities and Activities	41
4.2	Data dan Pembahasan	43
4.2.1	Standard Operating Procedure Sheraton Bandung Hotel and	43
4.2.2	Penerapan Standard Operating Procedure Sheraton Bandung Hotel and Towers.....	52
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
5.1	Kesimpulan	64
5.2	Saran	66
	DAFTAR PUSTAKA.....	67
	LAMPIRAN.....	69