

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	6
1.4.2 Manfaat Praktis.....	6
BAB 2 LANDASAN TEORI.....	7
2.1 Hotel	7
2.1.1 Pengertian Hotel	7
2.1.2 Departemen Hotel.....	8
2.2 Pengertian dan Fungsi Dapur	9
2.3 Syarat-Syarat Dapur Hotel Internasional.....	10
2.4 Klasifikasi dan Jenis-jenis Dapur	10
2.5 Tugas dan Tanggung Jawab	12
2.6 Pengertian Standar Operasional Prosedur (SOP)	14
2.6.1 Tujuan dan Fungsi <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP)	17
2.6.2 Manfaat Standar Operasional Prosedur.....	18

2.7 Penyimpanan Bahan Pangan	19
2.7.1 <i>First In First Out</i>	19
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	21
3.1 Desain Penelitian	21
3.2 Teknik Penentuan Informan	23
3.3 Teknik Pengumpulan Data	24
3.4 Uji Keabsahan Data.....	26
3.5 Teknik Analisa Data.....	27
3.6 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	28
3.6.1 Lokasi Penelitian	28
3.6.2 Waktu Penelitian.....	28
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	30
4.1 Profil Hotel.....	30
4.1.1 Produk dan Fasilitas Hotel.....	31
4.2 Standar Operasional Prosedur di <i>Kitchen</i> departemen di Grand Tebu Hotel.....	33
4.3 Hasil Pembahasan.....	40
4.3.1 Standar Operasional Prosedur Penyimpanan bahan Makanan di <i>kitchen</i> Grand Tebu Hotel Bandung.....	40
4.3.2 Penerapan Standar Operasional Prosedur Penyimpanan bahan makanan di <i>Kitchen</i> Grand Tebu Hotel Bandung.....	41
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	46
5.1 Kesimpulan	46
5.2 Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN DAN DOKUMENTASI	50