

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	i
LEMBAR PENGESAHAN PROYEK AKHIR.....	ii
PENERAPAN STANDART OPERASIONAL	ii
DEPARTMENT PASTRY DI GRAND TEBU HOTEL	ii
LEMBAR PENGESAHAN PROYEK AKHIR.....	iii
PENERAPAN STANDART OPERASIONAL	iii
DEPARTMENT PASTRY DI GRAND TEBU HOTEL	iii
PERNYATAAN.....	iv
PERNYATAAN.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
ABSTRAK.....	x
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
BAB 1.....	1
PENDAHULUAN	1
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	3
BAB 2.....	5
KAJIAN PUSTAKA	5
2.1 Hotel	5
2.1.1 Pengertian hotel	5
2.1.2 Klasifikasi Hotel	5
2.2 Dapur	6
2.2.1 Pengertian dan Fungsi Dapur	6
2.2.2 Syarat-syarat Dapur Internasional	7

2.2.3 Tugas dan Tanggungjawab	7
2.2.4 Klasifikasi dan jenis-jenis Dapur	10
2.3 Standard Operating Procedure (SOP)	11
2.3.1 Pengertian Standar Operating Procedure (SOP)	11
2.3.2 Tujuan dan Fungsi Standard Operating Procedure (SOP)	11
BAB III.....	13
METODOLOGI PENELITIAN	13
3.1 Desain Penelitian	13
3.2 Teknik Penentuan Informan.....	14
3.3 Teknik pengumpulan data.....	15
3.3.1 Studi Pustaka	15
3.3.2 Studi Lapangan	16
3.4 Uji Keabsahan Data	17
3.5 Teknik Analisa Data	17
3.6 Lokasi dan Waktu Penelitian	19
3.6.1 Lokasi Penelitian.....	19
3.6.2 Waktu Penelitian	19
BAB IV.....	20
DATA DAN HASIL PEMBAHASAN	20
4.1 Profil industry	20
4.1.1 Sejarah singkat Grand Tebu Hotel Bandung	20
4.2 Standar operasional prosedur pastry Grand Tebu Hotel	22
4.3 Penerapan standar operasional prosedur pastry Grand Tebu Hotel	23
BAB V.....	24
KESIMPULAN DAN SARAN	24
5.1 Kesimpulan	24
5.2 Saran.....	24
DAFTAR PUSTAKA.....	25
LAMPIRAN DAN	26
DOKUMENTASI	26
Lampiran 1 Pedoman Wawancara	26

Lampiran 2 Hasil Wawancara	27
DOKUMENTASI	28