

## DAFTAR ISI

---

<b>ABSTRAK.....</b>	<b>iii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>iv</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....</b>	<b>5</b>
<b>2.1.3. Klasifikasi Peralatan Dapur dan Cara Kegunaanya .....</b>	<b>9</b>
<b>2.4         Hubungan Kerjasama <i>pastry</i> dengan Departemen Lainnya .....</b>	<b>16</b>
<b>BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>24</b>
<b>3.2         Teknik Penentuan Informan .....</b>	<b>26</b>
<b>3.3         Teknik Pengumpulan Data.....</b>	<b>28</b>
<b>3.3.1     Studi Pustaka.....</b>	<b>28</b>
<b>1. Tinjauan Pustaka .....</b>	<b>28</b>
<b>3.3.2     Studi Lapangan .....</b>	<b>29</b>
<b>3.4         Uji Keabsahan Data.....</b>	<b>30</b>
<b>3.5         Teknik Analisa Data .....</b>	<b>31</b>
<b>1. Pengumpulan Data .....</b>	<b>31</b>
<b>2. Reduksi Data .....</b>	<b>32</b>
<b>3. Penyajian Data.....</b>	<b>32</b>
<b>4. Penarikan Kesimpulan.....</b>	<b>32</b>
<b>5. Evaluasi .....</b>	<b>32</b>
<b>3.6         Lokasi dan Waktu Penelitian .....</b>	<b>33</b>
<b>BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>36</b>
<b>3.1 Deskripsi Pekerjaan .....</b>	<b>36</b>
<b>3.2 Standar Operasional Prosedur .....</b>	<b>38</b>
<b>3.3 Pelaksanaan SOP .....</b>	<b>45</b>
<b>BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>46</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>74</b>