

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	3
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 <i>Pengertian dan Fungsi Dapur</i>	6
2.1.1 Syarat Bekerja di Dapur.....	7
2.1.2 Klasifikasi Dapur.....	8
2.1.3 Klasifikasi Alat Dapur dan Cara Penggunaannya.....	10
2.2 <i>Pengertian Pastry</i>	12
2.2.1 Tugas dan Tanggungjawab <i>Pastry</i>	14
2.2.2 Penanganan Olahan <i>Pastry</i>	17
2.2.3 Hubungan Kerjasama <i>Pastry</i> dengan Departemen Lainnya	18
2.3 <i>Pengertian Standard Operasional Prosedur (SOP)</i>	20
2.3.1 Tujuan dan Fungsi SOP	23
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	25
3.1 Desain Penelitian	25
3.2 Teknik Penentuan Informan	28
3.3 Teknik Pengumpulan Data	29

3.3.1	Studi Pustaka	29
3.3.2	Studi Lapangan.....	31
3.4	Uji Keabsahan Data	32
3.5	Teknik Analisa Data	34
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 <i>The Jayakarta Suite Hotel</i>	38
4.1.1	Visi dan Misi <i>The Jayakarta Suite Hotel</i>	39
4.1.2	Struktur Organisasi <i>Kitchen</i>	40
4.1.3	Deskripsi Pekerjaan	40
4.1.4	Alur Pekerjaan	44
4.2	Pembahasan Hasil Penelitian	45
4.2.1	Standar Operasional Kerja <i>Departement Pastry</i>	45
4.2.2	Penerapan Standar Operasional Kerja <i>Departement Pastry</i>	47
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN		48
5.1	Kesimpulan	48
5.2	Saran	49
5.2.1	Untuk Hotel	49
5.2.2	Untuk Kampus	50
DAFTAR PUSTAKA		51