

KATA PENGANTAR	1
ABSTRAK	3
DAFTAR ISI	5
DAFTAR GAMBAR	7
DAFTAR TABEL	8
DAFTAR LAMPIRAN	9
1.1 Latar Belakang	10
1.2 Rumusan Masalah	11
1.3 Tujuan	11
1.4 Tujuan Masalah	11
1.5 Penjadwalan Kerja	11
BAB 2 LANDASAN TEORI	12
2.1 Pengertian Hotel	12
2.2 Pengertian dan Fungsi Dapur	13
2.3 Syarat – Syarat Dapur Hotel International	15
2.4 Tugas Dan Tanggung Jawab	15
2.5 Klasifikasi dan jenis – jenis Dapur	23
2.7 Pengertian Standard Operating Procedure (SOP)	26
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	30
3.1 Desain Penelitian	30
3.2 Teknik Penentuan Informan	33
3.3 Teknik Pengumpulan Data	33
3.3.1 Studi Pustaka	33
3.3.2 Studi Lapangan	35
3.4 Uji Keabsahan Data	36
3.5 Teknik Analisa Data	37
3.6 Lokasi dan Waktu Penelitian	39
3.6.1 Lokasi Penelitian	39
3.6.2 Waktu Penelitian	39
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN	40
4.1 Profil Fox harris Hotel	40
4.1.1 Sejarah Singkat	40

4.1.2 Organisasi Kitchen	46
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	47
4.2.1 Sistem Penyimpanan Bahan Baku Kitchen di Kitchen Fox Harris Hotel	47
4.2.2 Cara menjaga kualitas produk di Fox Harris Hotel Bandung	47
BAB 5 KESIMPULAN	49
5.1 Kesimpulan	49
5.2 Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50