

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	9
1.1 Latar Belakang	9
1.2 Rumusan Masalah.....	11
1.3 Tujuan Penelitian	12
1.3 Batasan Masalah.....	12
1.4 Kegunaan Penelitian	12
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	13
2.1 Pengertian Hotel.....	13
2.2 Pengertian Kitchen.....	13
2.2.1 Fungsi Kitchen.....	14
2.2.1 Pembagian Kitchen.....	15
2.2.3 Pengertian Prosedur	16
2.2.4 Metode Penyimpanan.....	16
2.2.5 Pengertian Bahan Makanan.....	17
2.2.6 Penyimpanan Bahan Perishable.....	17
2.2.7 Klasifikasi Bahan Makanan	19
2.3 Orsinalitas Penelitian	20
2.4 Kerangka Penelitian	23
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	24
3.1 Pendekatan Penelitian.....	24
3.2 Lokasi Penelitian	25
3.3 Jenis dan sumber data Data.....	25

3.4	Instrumen Penelitian	26
3.5	Metode dan Teknik Pengumpulan Data	26
3.6	Metode dan Teknik Analisa Data	28
BAB 4	DATA DAN PEMBAHASAN	30
4.1	Profil Hotel	30
4.2	Pembahasan	31
4.2.1	Rumusan Masalah I	31
4.2.2	Rumusan masalah II	33
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN	35
5.1	Kesimpulan	35
5.2	Saran	35
DAFTAR PUSTAKA		37
LAMPIRAN		39