

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Batasan Masalah	5
1.5 Kegunaan Penelitian.....	5
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Manajemen Sumber Daya Manusia.....	7
2.1.1 Rekrutmen	9
2.1.2 Interview	9
2.1.3 Orientasi.....	9
2.2 Kinerja <i>Trainee</i>	10
2.2.1 Pelatihan Tenaga Kerja	12
2.3 Desain Sistem Kerja <i>Trainee</i> Kitchen.....	14
2.4 Orisinalitas Penelitian	17
2.5 Kerangka Penelitian	22
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1 Pendekatan Penelitian	23
3.2 Lokasi Penelitian.....	24
3.3 Jenis dan Sumber Data Penelitian.....	24
3.4 Instrumen Penelitian.....	26
3.5 Metode dan Teknik Pengumpulan Data	26

3.6 Metode dan Teknik Analisa Data	27
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN	28
4.1 Profil Hotel	28
4.1.1 Visi dan Misi	29
4.1.2 Struktur Organisasi Hotel	30
4.1.3 Produk dan Fasilitas Hotel	31
4.2 Penerapan Desain Sistem Kerja Trainee di Section Hot Kitchen Hotel Novotel Tangerang	36
4.2.1 Kualitas Kerja	39
4.2.2 Kuantitas Kerja	39
4.2.3 Ketepatan Waktu	40
4.2.4 Efektifitas	41
4.2.5 Kemandirian	42
4.3 Peningkatan Kinerja <i>Trainee</i> di <i>Section Hot Kitchen</i> Hotel Novotel Tangerang	42
4.3.1 Ketepatan Waktu	44
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	45
5.1 Kesimpulan	45
5.2 Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	49