

DAFTAR ISI

<i>LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING LAPANGAN MAGANG</i>	<i>i</i>
<i>KATA PERNYATAAN.....</i>	<i>ii</i>
<i>KATA PENGANTAR.....</i>	<i>iii</i>
<i>ABSTRAK.....</i>	<i>v</i>
<i>ABSTRACT.....</i>	<i>vi</i>
<i>DAFTAR ISI.....</i>	<i>vii</i>
<i>DAFTAR GAMBAR.....</i>	<i>ix</i>
<i>DAFTAR TABEL</i>	<i>i</i>
<i>DAFTAR LAMPIRAN</i>	<i>i</i>
<i>BAB I PENDAHULUAN</i>	<i>2</i>
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Rumusan Masalah dan Solusi	3
1.3 Tujuan	4
1.4 Penjadwalan Kerja.....	5
<i>BAB II PROFIL ORGANISASI</i>	<i>7</i>
2.1 Deskripsi Organisasi	7
2.2 Struktur Organisasi dan Tata Kelola.....	14
2.3 Deskripsi Pekerjaan.....	14
<i>BAB III ANALISIS PEKERJAAN.....</i>	<i>17</i>
3.1 Analisis Sistem.....	17
3.2 Gambar Sistem Saat Ini	17
3.3 Kebutuhan Perangkat Kerja.....	18
<i>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</i>	<i>19</i>
4.1 Hasil Akhir (Luaran).....	19
4.1.1 Sistem Operasional Admin Kitchen di Hotel Four Points by Sheraton Bandung	19
4.1.2 Kendala yang dihadapi Admin dalam menjalankan sistem operasional	20
<i>BAB V PENUTUP</i>	<i>21</i>
5.1 Kesimpulan.....	21
5.2 Saran	21

DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	24