

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSEMBAHAN	<i>i</i>
LEMBAR PENGESAHAN	<i>i</i>
LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING LAPANGAN MAGANG	<i>i</i>
KATA PERNYATAAN	<i>ii</i>
KATA PENGANTAR	<i>iv</i>
ABSTRAK	<i>vi</i>
ABSTRACT	<i>vii</i>
DAFTAR ISI	<i>viii</i>
DAFTAR GAMBAR	<i>xii</i>
DAFTAR TABEL	<i>xiii</i>
DAFTAR LAMPIRAN	<i>xiv</i>
BAB I PENDAHULUAN	<i>2</i>
1.1 Latar Belakang	<i>2</i>
1.2 Rumusan Masalah dan Solusi	<i>4</i>
Rumusan Masalah	<i>4</i>
Solusi	<i>4</i>
1.3 Tujuan	<i>5</i>
1.4 Penjadwalan Kerja	<i>5</i>
BAB II PROFIL ORGANISASI	<i>7</i>
2.1 Gambaran Umum Institusi	<i>7</i>
A. Kamar (Room)	<i>8</i>
1. Deluxe City View	<i>8</i>

2. Deluxe Garden View	
3. Deluxe Mountain View	9
4. Deluxe Veranda	9
5. Deluxe Corner	10
6. Family Studio	10
7. Junior Suite Garden View	11
8. Club Room	11
B. Ruang Meeting & Event	12
1. Edelweiss Ballroom	12
2. Altitude	12
3. Hub	13
4. 360	13
5. POD	13
6. Rio	13
7. Mars, Kyo, Liv	13
8. Skye & Finn	13
9. Co-working Space	14
C. Restoran/Dining Area	14
1. Semeja Asian Kitchen	14
2. Monomono Restaurant	15
3. Inspira Roaster	15
4. Food Truck	16
D. Active & Rest Facilities	16
2.1 Deskripsi Organisasi	17

2.2 Struktur Organisasi dan Tata Kelola	17
1. General Manager	18
2. Executive Asst. Manager Operation	18
3. Director of HR	18
4. Director of Finance	18
5. Director of Quality & Hygiene	18
6. Purchasing Manager	19
7. Asst. Food & Beverage Manager	19
8. Executive Sous Chef	19
9. Director of Commercial	19
2.3 Deskripsi Pekerjaan	19
BAB III ANALISIS PEKERJAAN	21
3.1 Analisis Sistem	21
3.2.1 Gambar Sistem Saat Ini	21
3.2.2 Pengembangan Sistem	22
a. Pastry Sharing Notes	22
b. Mini Demo Internal Bulanan	23
c. Kartu Evaluasi Harian Pribadi	23
3.2 Kualitas/Kinerja Sistem	23
1. Kualitas Produk	24
2. Manajemen Waktu	24
3. Operasional Kerja	25
3.3 Kebutuhan Perangkat Kerja	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1 Hasil Akhir (Luaran)	26

1. Bagaimana implementasi cake section memengaruhi kualitas produk kue yang dihasilkan di Department Pastry The Gaia Hotel Bandung	26
2. Bagaimana pengelolaan waktu kerja dilakukan dalam cake section untuk menjaga efisiensi produksi dan pelayanan	28
- Penyusunan time table produk:	28
3. Bagaimana pelaksanaan operasional harian di cake section diterapkan sesuai dengan standar prosedur dan kebutuhan hotel	29
4.2 Gambaran Sistem Saat ini	30
4.3 Pengembangan Sistem	31
a. Pastry Sharing Notes	31
b. Mini Demo Internal Bulanan	32
c. Kartu Evaluasi Harian Pribadi	32
4.4 Kebutuhan Perangkat Kerja	33
a. Perangkat Keras	33
b. Perangkat lunak	34
4.5 Kesimpulan Luaran	34
BAB V PENUTUP	35
5.1 Kesimpulan	35
5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	38