

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
PERNYATAAN.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	6
1.2. Rumusan Masalah.....	6
1.3. Tujuan.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
1.4.1. Manfaat Teoritis.....	6
1.4.2. Manfaat Praktis.....	7
BAB II LANDASAN TEORI.....	8
2.1. Pengertian Hotel.....	8
2.2. Departemen Yang Terdapat di Hotel.....	8
2.3. Pengertian Food and Beverage (F&B).....	9
2.3.1. Tujuan dan Fungsi Food and Beverage Product.....	12
2.3.2. Divisi Food and Beverage (F&B) Departement.....	13
2.3.3. Hubungan Kerja Bidang Food and Beverage (F&B) Departement..	14

2.4.	Pengertian dan Fungsi Dapur.....	13
2.5.	Syarat-syarat Dapur Hotel Internasional.....	19
2.6.	Tugas dan Tanggungjawab.....	21
2.7.	Klarifikasi dan Jenis-Jenis Hotel.....	25
2.8.	Hubungan Kerja Main kitchen.....	26
2.9.	Pengertian Standard Operating Procedure (SOP).....	27
2.10.	Tujuan dan Fungsi Standard Operating Prosedur (SOP).....	27
BAB III	Metodologi Penelitian.....	32
3.1.	Desain Penelitian.....	32
3.2.	Teknik Penentuan Informan.....	32
3.3.	Teknik Pengumpulan Data.....	33
3.3.1.	Studi Pustaka.....	35
3.3.2.	Studi Lapangan.....	37
3.4.	Uji Keabsahan Data.....	39
3.5.	Teknik Analisa Data.....	42
3.6.	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	45
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
4.1.	Profil Hotel.....	43
4.1.1.	Informasi Umum Cambridge Hotel Medan.....	44
4.1.2.	Visi Misi Cambridge Hotel Medan.....	45
4.1.3.	Struktur Organisasi Department Food & Beverage Product di Cambridge Hotel Medan.....	45

4.1.4. Fasilitas Cambridge Hotel Medan.....	46
4.2. Hasil Pembahasan.....	47
4.2.1. Gambaran Umum Standar Operasional Prosedur Kitchen Cambridge hotel Medan.....	48
4.2.2. Penerapan OperasionalKitchen Departement Cambridge Hotel.....	49
4.2.3. Pentingnya Penerapan SOP Pada Kitchen Food& Beverage Product di Cambridge Hotel Medan.....	50
4.3. Deskripsi Pekerjaan.....	52
4.3.1. Gambaran Tugas Trainee di Kitchen Cambridge Hotel Medan.....	61
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
5.1 Kesimpulan.....	68
5.2 Saran.....	69
DAFTAR PUSTAKA.....	70
LAMPIRAN.....	71