

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK	vi
ABTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	8
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Manfaat Penelitian	9
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	10
1.4.2 Manfaat Praktis	10
BAB 2 LANDASAN TEORI	
2.1 Pengertian dan Fungsi Dapur.....	12
2.1.1 Syarat-syarat Bekerja di Dapur	13
2.1.2 Klasifikasi Dapur	14
2.2 Pengertian <i>Pastry</i>	17
2.3 Tugas dan Tanggung Jawab <i>Pastry</i>	19
2.4 Penanganan Olahan <i>Pastry</i>	23

2.5	Hubungan Kerja Sama <i>Pastry</i> dengan Departemen Lainnya	24
2.6	Pengertian <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i>	26
2.6.1	Tujuan dan Fungsi <i>Standard Operating Procedure (SOP)</i>	31
BAB 3 METODELOGI PENELITIAN		
3.1	Desain Penelitian	33
3.2	Teknik Penentuan Informan.....	36
3.3	Teknik Pengumpulan Data.....	38
3.3.1	Studi Pustaka.....	38
3.3.2	Studi Lapangan	40
3.4	Uji Keabsahan Data	41
3.5	Teknik Analisa Data	42
3.6	Lokasi dan waktu penelitian	45
3.6.1	Lokasi Penelitian.....	45
3.6.2	Waktu Penelitian.....	45
BAB 4 PEMBAHASAN		
4.1	Profil Hotel	47
4.2	Hasil Pembahasan	50
4.2.1	Standar Operasional Prosedur di Sheraton Grand Jakarta Gandaria City Hotel	50
1.	Jadwal Kerja.....	51
2.	Tata Tertib.....	51
3.	Standar Operasional Prosedur Daily Mise En Place Anigree Restaurant	52
4.	Tugas dan Tanggung Jawab	54
5.	Alur Pekerjaan.....	72

4.2.2 Penerapan Standar Operasional Prosedur	73
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	77
5.1 Kesimpulan	77
5.2 Saran	78
DAFTAR PUSTAKA.....	79
LAMPIRAN DAN DOKUMENTASI	82
Lampiran 1 Pedoman Wawancara	82
Lampiran 2 Hasil Wawancara.....	83
Dokumentasi	87