

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1 Manfaat Teoritis.....	3
1.4.2 Manfaat Praktis.....	4
BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....	5
2.1 Pengertian Hotel	5
2.2 Dapur.....	6
2.2.1 Pengertian Dapur	6
2.2.2 Klasifikasi Jenis Dapur.....	7
2.2.3 Hubungan Kerja Main Kitchen	9
2.3 Pengertian Standard Operating Procedure (SOP).....	10
2.4 Penyimpanan Bahan	12
2.4.1 Tahapan Dalam Proses Penyimpanan Bahan.....	12
2.4.2 Syarat penyimpanan bahan makanan	13
2.4.3 Sistem FIFO (First In First Out).....	13
2.4.4 Pengertian bahan makanan.....	14
2.4.5 Tujuan dan Fungsi Standar Operasional Prosedur (SOP).....	14
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	16
3.1 Objek Penelitian.....	16

3.2	Teknik Penentuan Informan	18
3.3	Teknik pengumpulan data	19
3.4	Uji Keabsahan data	20
3.5	Teknik Analisa Data	22
3.6	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	23
3.6.1	Lokasi Penelitian.....	23
3.6.2	Waktu Penelitian.....	25
BAB 4	DATA DAN PEMBAHASAN	25
4.1	Profil Industri	25
4.1.1	Sejarah Hotel.....	25
4.1.2	Fasilitas Hotel.....	26
4.1.3	Struktur Organisasi Hotel Courtyard By Marriott Bandung	27
4.1.4	Struktur Organisasi Kitchen Departemen	27
4.2	Pembahasan	27
4.2.1	Standar Operasional Prosedur Kitchen Hotel Courtyard by Marriott Bandung.....	27
4.2.2	Penerapan Standar Penyimpanan Bahan Makanan Di Kitchen Hotel Courtyard By Marriott Bandung	31
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN.....	37
5.1	Kesimpulan	37
5.2	Saran	37
	DAFTAR PUSTAKA.....	38
	LAMPIRAN.....	40