

DAFTAR ISI

ISI HALAMAN

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	ii
ABSTACK.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Maksud dan Tujuan Penulis	3
1.4 Metode Penelitian.....	4
1.5 Metode Pengumpulan Data	5
1.6 Lokasi dan Waktu Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pengertian Hotel.....	7

2.2 Klasifikasi Hotel.....	8
2.3 Pengertian Food and Beverage Departemen	9
2.4 Klasifikasi Kitchen.....	10
2.4.1 Definisi Kitchen.....	10
2.4.2 Fungsi Kitchen.....	11
2.4.3 Pembagian Kerja.....	11
2.5 Pengertian Cooking Method.....	12
2.5.1 Moist Heat Cooking Method.....	14
2.5.2 Dry Heat Cooking Method.....	16
2.5.3 Fat Cooking Method	18
2.6 Pengertian Cutting Method Vegetables.....	21

BAB III DATA DAN PEMBAHASAN

3.1 Data Objek Penelitian.....	23
3.1.1 Sejarah Singkat Hotel Holiday Inn Bandung.....	23
3.1.2 Organisasi Hotel.....	25
3.1.3 Fasilitas - Fasilitas Hotel.....	29
3.2 Pembahasan Hasil Penelitian.....	33
3.2.1 Pengetahuan Siswa Trainee Terhadap.....	33
<i>Cooking and Cutting Method</i> di Kitchen Holiday Inn Bandung.....	33
3.2.2 Tanggapan Para CDP Tentang Pengetahuan <i>Cooking and Cutting Method</i> Para Siswa Trainee di Main Kitchen and Banquet section	40

3.2.3 Tanggapan Para <i>Sous Chef</i> Tentang Pengaruhnya <i>Cooking and Cutting Methode</i> terhadap Produk Yang di Hasilkan Oleh Para Siswa <i>Trainee</i>	43
--	----

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan	46
4.2 Saran-saran.....	47

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN – LAMPIRAN