

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah	3
1.3. Maksud dan Tujuan	4
1.4. Metode Penelitian dan teknik pengumpulan data	5
1.4.1 Metode penelitian	5
1.4.2 Teknik Pengumpulan data	5
1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Pengertian Hotel	7
2.2 Klasifikasi Hotel	8

2.3 Struktur Organisasi Hotel	10
2.4 Bagian – Bagian Hotel Berserta Tugas dan Tanggung Jawabnya	11
2.5 Kitchen Departement	14
2.5.1. Pengertian Kitchen	14
2.5.2. Fungsi Kitchen	15
2.5.3. Pembagian Tugas Dapur	16
2.6. Struktur Organisasi Dapur	17
2.7. Pengertian Standar Resep	18
2.8. Manfaat Penggunaan Standar Resep	19
2.9. Pengawasan	23
2.9.1. Definisi Pengawasan	23
2.9.2. Proses Pengawasan	24
2.9.3. Maksud dan Tujuan Pengawasan	24
2.10. Supervisor.....	25
2.10.1. Pengertian Supervisor.....	25
2.10.2. Tugas dan Tanggung Jawab Supervisor.....	26
 BAB III DATA DAN PEMBAHASAN	
3.1. Keadaan Obyektif Lokasi Penelitian	27
3.1.1. Sejarah Singkat	27
3.1.2. Struktur Organisasi Cold Kitchen di Harris Hotel & Convention Center Bandung	30

3.1.3. Tugas dan Tanggung Jawab Cold Kitchen Harris Hotel & Convention Center Bandung	32
3.1.4. Fasilitas-Fasilitas Harris Hotel	33
3.2. Pembahasan Hasil Penelitian	37
3.2.1. Standar resep di Cold kitchen Harris Hotel & Convention Center Bandung	37
3.2.2. Penggunaan Standar Resep di Harris Hotel & Convention Center Bandung	39
3.2.3. Peranan Supervisor Dalam Pengawasan Penggunaan Standar Resep	42

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan	47
4.2 Saran	48

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN