

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.4 Kegunaan Penelitian	6
1.4.1 Manfaat Teoritis	6
1.4.2 Manfaat Praktis	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	8
2.1 Hotel	8
2.1.1 Bagian – Bagian di Hotel	9
2.2 Food and Beverage Department.....	10
2.3 Kitchen	11
2.3.1 Fungsi Kitchen.....	11
2.3.2 Klasifikasi Kitchen	11
2.3.3 Peralatan Kitchen	13
2.4 Memasak	15
2.4.1 Pengertian Memasak.....	15
2.4.2 Penampilan.....	15
2.4.3 <i>Mise En Place</i>	15
2.4.4 Organisasi Kitchen	16
2.4.5 Menu	16
2.4.6 Food Commodities.....	17
2.4.7 Pencucian Bahan	18

2.5 Teknik Dasar Pengolahan Makanan	19
2.5.1 Cooking By Moist Heat	19
2.5.2 Cooking By Dry Heat	23
2.5.3 Cooking By Oil Heat	23
2.5.4 Cooking By Mix Heat.....	24
2.6 Makanan Halal	24
2.6.1 Pengertian Halal dan Haram.....	24
2.7 Kerangka Pemikiran	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	29
3.1 Metode Penelitian	29
3.2 Teknik Pengumpulan Data	30
3.3 Teknik Analisis Data	33
3.4 Penelitian Terdahulu.....	35
3.5 Tempat dan Waktu Penelitian	37
BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN	38
4.1 Sejarah Hotel.....	38
4.1.1 Profil Hotel.....	38
4.1.2 Struktur Organisasi Hotel.....	39
4.1.3 Fasilitas Hotel.....	40
4.1.4 Daftar Kamar PNB Perdana Hotel and Suites On The Park Kuala Lumpur....	42
4.2 Pembahasan Analisis Teknik Pengolahan Makanan Halal Di PNB Perdana Hotel And Suites On The Park, Kuala Lumpur	44
4.2.1 Persiapan mengolah makanan halal di 10 Binjai PNB Perdana Hotel and Suites On The Park.....	44
4.2.2 Teknik pengolahan makanan halal di 10 Binjai Restaurant PNB Perdana Hotel and Suites On The Park	45
BAB V KESIMPULAN	51
5.1 Kesimpulan	51
5.2 Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN.....	56