

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan.....	4
1.4 Kegunaan Penelitian	4
1.4.1 Manfaat Teoritis	5
1.4.2 Manfaat Praktis	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR	6
2.1 HOTEL	6
2.1.1 Pengertian Hotel	6
2.1.2 Klasifikasi Hotel	7
2.1.3 Bagian-bagian atau departemen dalam hotel	10
2.2 Food & Beverage Department	13
2.2.1 Pengertian <i>Food & Beverage</i> Departement	13
2.2.2 Food & Beverage Front Service (Bagian Depan)	14
2.2.3 Food & Beverage Back Service (Bagian Belakang)	14
2.2.4 Tujuan Food & Beverage Department	14
2.3 Kitchen	14
A. Pengertian <i>Kitchen</i>	14
B. Fungsi <i>Kitchen</i>	16
C. Pembagian <i>Kitchen</i>	16
2.3.1 Organisasi Kitchen	18
2.3.2 Hubungan Department Kitchen dengan Department lain	19

2.3.3 Kitchen Equipment	21
2.3.4 Kitchen Utensil	25
2.3.5 Klasifikasi Peralatan Dapur	30
2.4 Standard Peralatan	31
2.5 Inventory	34
2.6 Standard Operasional Procedure (SOP)	34
2.7 Kerangka Berpikir	34
BAB III METODE PENELITIAN	36
3.1 Metode Penelitian	36
3.2 Teknik Pengumpulan Data	36
3.2.1 Observasi	36
3.2.2 Wawancara/Interview	36
3.2.3 Studi Dokumentasi.....	37
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian	37
3.3.1 Tempat Penelitian	37
3.3.2 Waktu Penelitian	37
3.3.3 Jadwal Penelitian	38
BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN	39
4.1 Profile Singkat Arion Swiss-Belhotel Bandung	39
4.1.1 Sejarah Hotel	39
4.1.2 Fasilitas yang dimiliki Arion Swiss-Belhotel Bandung	40
4.1.2.1 Fasilitas Kamar	40
4.1.2.2 Fasilitas Tamu yang lain	41
4.1.3 Organisasi dan Personalia di Arion Swiss-Belhotel Bandung	43
4.1.4 Struktur Organisasi Kitchen Arion Swiss-Belhotel Bandung	44
4.2 Pembahasan Hasil Penelitian	45
4.2.1 Kondisi Kitchen Equipment dan Utensil.....	45
4.2.2 Faktor yang mempengaruhi Kondisi Kitchen Equipment dan Utensil	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	58
5.1 Kesimpulan	58
5.2 Saran	58

DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	62