

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABLE.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 RUMUSAN MASALAH	5
1.3 TUJUAN PENELITIAN.....	5
1.4 KEGUNAAN PENELITIAN	6
1.4.1 Kegunaan Teoritis	6
1.4.2 Kegunaan Praktis	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KRANGKA BERFIKIR	7
2.1 Hotel	7
2.1.1 Pengertian Hotel	7
2.1.2 Struktur Hotel dan Departement Hotel.....	15
2.2 Kitchen	19
2.2.1 Pengertian dan Fungsi kitchen.....	19
2.2.2 Jenis-Jenis Kitchen.....	20
2.3 Pastry	21
2.3.1 Pengertian Pastry.....	21

2.3.2 Ruang Lingkup Pastry	21
2.3.3 Jenis-Jenis Pastry.....	22
2.4 Metode Penyimpanan Makanan	24
2.4.1 Pengertian Metode Penyimpanan	24
2.4.2 Faktor-Faktor Penyimpanan Bahan Makanan	24
2.4.3 Jenis Bahan Makanan.....	25
2.5 First in First Out	26
2.5.1 Pengertian FIFO	26
2.5.2 Sistem FIFO	27
2.5.3 Kelebihan FIFO	27
2.5.4 Kekurangan FIFO	29
2.6 Kualitas Makanan	29
2.6.1 Definisi kualitas	29
2.6.2 Kualitas Makanan	30
2.6.3 Dimensi Kualitas Makanan.....	31
2.7 Penelitian Terdahulu	32
2.8 Kerangka Berfikir	34
BAB III METODE PENELITIAN	35
3.1 Objek Penelitian	35
3.2 Metode Penelitian	36
3.3 Jadwal Penelitian	36
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	37
3.4.1 Pengumpulan Data Dengan Observasi.....	37
3.4.2 Pengumpulan Data Dengan Wawancara	37

3.4.3 Pengumpulan Data Dengan Dokumen.....	37
3.4.4 Studi Pustaka.....	38
3.5 Teknik Analisa Data	38
4.1 Profil Hotel	39
4.1.1 Profil Hotel	39
4.1.2 Produk Dan Fasilitas Hotel	42
4.1.3 Struktur Organisasi Hotel.....	45
4.1.4 Pembagian Pastry.....	46
4.1.5 Pastry.....	46
4.1.6 Bahan Perishable	46
4.2 Pembahasan	47
4.2.1 Sistem Penyimpanan Bahan Perishable Di Sheraton Bandung Hotel & Towers.....	47
4.2.2 Hambatan Dalam Pelaksanaan First In First Out di Dapur Pastry Sheraton Bandung Hotel & Towers	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	59
5.1 Kesimpulan	59
5.2 Saran.....	59
DAFTAR PUSTAKA.....	61
LAMPIRAN	62