

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Manfaat Teoritis.....	5
1.5 Manfaat Praktis.....	6
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
2.1 Hotel.....	7
2.2 DEPARTEMEN KITCHEN.....	8
2.3 Bahan makanan .....	14
2.4 HIGIENE DAN SANITASI .....	22
2.5 Pengertian Standar Operasional Prosedur (SOP).....	25
2.6 Kerangka Pemikiran .....	29
2.7 Penelitian terdahulu .....	30
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>32</b>
3.1 Objek Penelitian .....	32
3.2 Metode Penelitian .....	32
3.3 Jadwal penelitian .....	34
3.4 Teknik kualitatif.....	34
3.5 Penelitian komparatif (perbandingan).....	35
3.6 Teknik pengumpulan data .....	35
3.7 Teknik analisis data .....	37

BAB IV DATA DAN HASIL PEMBAHASAN .....	38
4.1 Profil Hotel .....	38
4.2 Hasil penelitian.....	41
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	64
5.1 kesimpulan .....	64
5.2 Saran .....	66