

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.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Kegunaan Penelitian	5
1.5.1 Kegunaan Teoritis.....	5
1.5.2 Kegunaan 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 Departemen- departemen Hotel	7
2.1.4 Pengertian Food and Beverage Departement	8
2.1.5 Pengertian kitchen Hotel	9
2.1.6 Jenis-Jenis Kitchen Hotel	10
2.1.7 Klasifikasi kitchen	11
2.1.8 Pengertian Butcher.....	11
2.1.9 Penanganan Standar Operasional Butcher.....	12
2.1.10 Hubungan dengan Divisi lain Ruang lingkup Butcher	12

2.1.11	Pengertian Comissary	13
2.1.12	Pengertian Pemanfaatan	14
2.1.13	Pengertian Bahan baku.....	14
2.1.14	Pengertian Waste	16
2.2	Penelitian Terdahulu	16
2.3	Kerangka Pemikiran	18
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		20
3.1	Objek penelitian.....	20
3.1.1	Tempat Penelitian	20
3.1.2	Waktu Penelitian	20
3.2	Metode Penelitian.....	21
3.3	Jadwal Penelitian	21
3.4	Tehnik Pengumpulan data	23
3.4.1	Tehnik Observasi	23
3.4.2	Tehnik Wawancara	23
3.4.3	Wawancara	23
3.5	Tehnik Analisis Data	24
BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN.....		26
4.1	Profil Hotel Fourpoint by Sheraton Bandung.....	26
4.1.1	Profol Hotel Fourpoints by Sheraton Bandung	26
4.2	Hasil Penelitian	39
4.2.1	Bahan-bahan apa saja yang dapat menyebabkan bahan tersisa yang dapat di manfaatkan kembali di butcher dan commissary	39
4.2.2	Upaya pemanfaatan bahan baku sisa di Butcher dan Commisary	42
5.1	Kesimpulan	50
5.2	Saran	50
DAFTAR PUSTAKA.....		52