

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	I
LEMBAR PENGESAHAN	li
LEMBAR PERNYATAAN	lii
KATA PENGANTAR	lv
ABSTRAK	v
ABSTACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Kegunaan Penelitian	4
1.4.1 Kegunaan Teoritis	5
1.4.2 Kegunaan Praktis	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR	6
2.1 Pengertian Resort /Hotel	6
2.2 Food & Beverage Product	6
2.3 Pengertian <i>Kitchen</i> Departemen	7
2.2.1 Syarat-Syarat Dapur Hotel Internasional	7
2.2.2 Tugas dan Tanggung Jawab Organisasi <i>Kitchen</i>	9

2.4 Tinjauan Pemeliharaan Penyimpanan Makanan dan Kualitas Makanan.	13
2.4.1 Tinjauan Suhu Tempat Penyimpanan Bahan Makanan.....	15
2.4.2 Definisi <i>First In First Out</i>	20
2.5 Kualitas Makanan	21
2.6 Upaya Mempertahankan Mutu Produk	24
2.7 Penelitian Terdahulu	28
2.8 Kerangka Pemikiran	31
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	32
3.1 Objek Penelitian	32
3.2 Metode Penelitian	32
3.3 Jadwal Penelitian	33
3.4 Teknik Sampling	34
3.4.1 Populasi Penelitian	34
3.4.2 Sampel Penelitian	34
3.5 Teknik Pengumpulan Data	35
3.5.1 Observasi	35
3.5.2 Wawancara	36
3.5.3 Studi Dokumenter	33
3.6 Teknik Analisis Data	36
BAB IV PEMBAHASAN	38
4.1 PROFIL HOTEL / RESORT	38
4.1.1 Natra Bintang a,Tribut Portfilio Risort	38
4.1.2 Lokasi Resort	39

4.1.3 Fasilitas Resort	39
4.1.4 Struktur Organisasi Hotel.....	42
4.2 Pembahasan	43
4.2.1 Upaya Yang harus dilakukan oleh food & baverage product agar dapat menjaga kualitas makanan di Natra Bintang s, tribute portfolio resort.....	43
4.2.2 sistem penyimpanan bahan makanan agar dapat terjaga dengan baik di Natra Bintang a,Tribut Portfolio Resort	55
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	63
5.1 Kesimpulan	63
5.2 Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN.....	70