

DAFTAR ISI

PERNYATAAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
1.4.1 Manfaat Teoritis	6
1.4.2 Manfaat Praktis.....	6
BAB 2 LANDASAN TEORI.....	10
2.1 Pengertian Hotel.....	10
2.2 Pengertian Fungsi Dapur	11
2.3 Pengertian <i>Pastry</i>	12
2.3.1 Tugas dan Tanggung Jawab <i>Pastry</i>	14
2.3.2 Penanganan Olahan <i>Pastry</i>	17

2.3.3 Hubungan Kerja Sama <i>Pastry</i> dengan Departemen Lainnya.....	18
2.4 Pengertian Standard Operating Procedure (SOP)	20
2.4.1 Tujuan dan Fungsi Standard Operating Procedure (SOP)	23
BAB 3 METODELOGI PENELITIAN.....	25
3.1 Desain Penelitian	25
3.2 Teknik Penentuan Informan	27
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	29
3.3.1 Studi Pustaka	29
3.3.2 Studi Lapangan	30
3.4 Uji Keabsahan Data	31
3.5 Teknik Analisa Data	32
3.6 Lokasi dan Waktu Penelitian	34
3.6.1 Lokasi Peneliatian	34
3.6.2 Waktu Penelitian	34
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN.....	36
4.1 Profil Hotel.....	36
4.1.1 Fasilitas Hotel.....	37
4.1.2 Struktur Organisasi Instusi.....	40
4.2 Hasil Pembahasan	41
4.2.1 Standar Operasinal Prosedur di Hotel De Braga by Artotel Bandung...41	
4.2.2 Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP).....	52
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	60
5.1 Kesimpulan	60
5.2 Saran.....	60

DAFTAR PUSTAKA.....	62
LAMPIRAN DAN DOKUMENTASI.....	64