

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Teoritis.....	5
1.6 Manfaat Praktis	5
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Hotel.....	6
2.2 Departemen-Departemen Di Hotel	7
2.3 Pengertian Dan Fungsi Dapur	9
2.3.1 Syarat-Syarat Bekerja Di Dapur.....	9
2.3.2 Klasifikasi Dapur	10
2.3.3 Klasifikasi Peralatan Dapur Dan Cara Kegunaannya	12
2.4 Pengertian Pastry.....	13
2.4.1 Tugas Dan Tanggung Jawab Pastry	14
2.5 Hubungan Kerjasama Pastry Dengan Departemen Lainnya	16
2.5 Pengertian Standar Operating Prosedur (SOP)	17
2.5.1 Tujuan dan Fungsi Standard Operating Procedure (SOP)	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	20

3.1 Desain Penelitian	20
3.2 Teknik Penentuan Informan.....	21
3.3 Teknik Pengumpulan Data	22
3.4 Lokasi dan Waktu Penelitian	26
3.4.1 Lokasi Penelitian.....	26
3.4.2 Waktu Penelitian.....	26
BAB IV DATA DAN PEMBAHASAN	27
4.1 Profil Industri.....	27
4.1.1 Profi Hotel Indigo Seminyak Beach Bali	27
4.1.2 Fasilitas.....	28
4.2 Fasilitas dan Jasa	31
4.2.1 Makase.....	31
4.2.2 Salon Bali.....	32
4.2.3 Sugar Sand.....	32
4.2.4 Cave Pool Lounge	32
4.2.5 Tree Bar.....	33
4.2.6 Pottery Café	33
4.2.7 Home Delivery.....	33
4.2.8 Naya (Conference Facilities)	34
4.2.9 KamaVeda (Ball meetingroom).....	34
4.2.10 Saka	34
4.2.11 Sava Spa	35
4.2.12 Gym or 24/7 Health Club	35
4.3 Hasil Pembahasan	36
4.3.1 Standar Operasional Prosedur Departemen Pastry diHotel Indigo Seminyak Beach Bali	36
4.3.2 Penerapan Standar Operasional Prosedur Dapur Patisserie Hotel Indigo Seminyak Beach Bali.....	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	48
5.1 Kesimpulan.....	48
5.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	50