

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR .....	i
ABSTRAK .....	iii
ABSTRACT .....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>11</b>
1.1 Latar Belakang .....	11
1.2 Rumusan Masalah.....	15
1.3 Tujuan Penelitian .....	16
1.4 Batasan Masalah.....	16
1.5 Kegunaan Penelitian .....	16
<b>BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>18</b>
2.1 Pengertian Hotel.....	18
2.2 Pengertian <i>Food and Beverage Product</i> di Hotel.....	21
2.2.1 Fungsi <i>Food and Beverage Product</i> di Hotel .....	21
2.3 Pengertian <i>Kitchen</i> di Hotel .....	21
2.3.1 Jenis-Jenis <i>Kitchen</i> di Hotel .....	22
2.3.2 Section <i>Kitchen</i> di Hotel .....	23
2.3.3 Fungsi <i>Kitchen</i> di Hotel.....	24
2.4 Pengertian <i>Cold Kitchen</i> di Hotel .....	24
2.4.1 Produk Makanan di <i>Cold Kitchen</i> Hotel.....	24
2.5 Pengertian Penyimpanan Bahan Makanan .....	25
2.5.1 Jenis-jenis Tempat penyimpanan.....	26
2.5.2 Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan .....	28
2.5.3 Syarat-syarat Penyimpanan Bahan Makanan .....	28
2.6 Pengertian Metode <i>FIFO (First In First Out)</i> .....	29
2.6.1 Prosedur Metode <i>FIFO (First In First Out)</i> .....	29

2.6.2	Persyaratan Metode FIFO (First In First Out) .....	31
2.6.3	Kelebihan dan Kekurangan Metode FIFO (First In First Out) .....	31
2.6.4	Manfaat Metode FIFO (First In First Out).....	32
2.7	Pengertian Bahan Makanan .....	34
2.7.1	Pengertian Bahan Makanan <i>Perishable dan Non Parishable</i> .....	34
2.8	Pengertian Pengendalian.....	35
2.8.1	Jenis-jenis Pengendalian .....	35
2.8.2	Cara Pengendalian yang Baik .....	36
2.8.3	Langkah-Langkah Pengendalian.....	37
2.8.4	Fungsi Pengendalian .....	37
2.9	Pengertian Pengawasan .....	38
2.9.1	Macam – macam Pengawasan.....	38
2.9.2	Ciri – Ciri Pengawasan .....	39
2.9.3	Prinsip-Prinsip Pengawasan .....	39
2.9.4	Proses Pengawasan.....	40
2.9.5	Fungsi Pengawasan .....	40
2.9.6	Tujuan Pengawasan .....	41
2.10	Orisinalitas Penelitian .....	41
2.11	Kerangka Penelitian .....	47
<b>BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....</b>		<b>49</b>
3.1	Pendekatan Penelitian.....	49
3.2	Lokasi Penelitian .....	50
3.3	Jenis dan Sumber Data .....	50
3.4	Instrumen Penelitian .....	52
3.5	Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	56
3.5.1	Studi Pustaka.....	56
3.5.2	Studi Lapangan.....	57
3.6	Metode dan Teknik Analisa Data.....	58
<b>BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN .....</b>		<b>62</b>
4.1	Profil Hotel.....	62
4.1.1	Kalsifikasi The Papandayan Hotel.....	64
4.1.2	Fasilitas Hotel .....	65

4.2	Pembahasan .....	70
4.2.1	Pelaksanaan Penerapan Metode FIFO ( <i>First In First Out</i> ) di The Papandayan Hotel .....	70
4.2.2	Pengendalian dan Pengawasan Metode FIFO ( <i>First In First Out</i> ) di The Papadayan Hotel .....	74
BAB 5	KESIMPULAN DAN SARAN .....	77
5.1	Kesimpulan .....	77
5.2	Saran .....	78
DAFTAR PUSTAKA	.....	79
LAMPIRAN	.....	84