

## DAFTAR ISI

---

KATA PENGANTAR .....	i
ABSTRAK .....	ii
ABSTRACT .....	iii
DAFTAR ISI .....	iv
DAFTAR GAMBAR .....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Batasan Masalah .....	5
1.5 Kegunaan Penelitian.....	5
<b>BAB 2 KAJIAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1 Manajemen Sumber Daya Manusia.....	7
2.1.1 Rekrutmen .....	9
2.1.2 Interview .....	9
2.1.3 Orientasi.....	9
2.2 Kinerja <i>Trainee</i> .....	10
2.2.1 Pelatihan Tenaga Kerja .....	12
2.3 Desain Sistem Kerja <i>Trainee</i> Kitchen.....	14
2.4 Orisinalitas Penelitian .....	17
2.5 Kerangka Penelitian .....	22
<b>BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>23</b>
3.1 Pendekatan Penelitian .....	23
3.2 Lokasi Penelitian.....	24
3.3 Jenis dan Sumber Data Penelitian.....	24
3.4 Instrumen Penelitian.....	26
3.5 Metode dan Teknik Pengumpulan Data .....	26

3.6 Metode dan Teknik Analisa Data .....	27
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN .....	28
4.1 Profil Hotel .....	28
4.1.1 Visi dan Misi .....	29
4.1.2 Struktur Organisasi Hotel .....	30
4.1.3 Produk dan Fasilitas Hotel .....	31
4.2 Penerapan Desain Sistem Kerja Trainee di Section Hot Kitchen Hotel Novotel Tangerang .....	36
4.2.1 Kualitas Kerja .....	39
4.2.2 Kuantitas Kerja .....	39
4.2.3 Ketepatan Waktu .....	40
4.2.4 Efektifitas .....	41
4.2.5 Kemandirian .....	42
4.3 Peningkatan Kinerja <i>Trainee</i> di <i>Section Hot Kitchen</i> Hotel Novotel Tangerang .....	42
4.3.1 Ketepatan Waktu .....	44
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....	45
5.1 Kesimpulan .....	45
5.2 Saran .....	46
DAFTAR PUSTAKA .....	47
LAMPIRAN .....	49