

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	vii
ABSTRAKSI.....	viii
ABSTRACT.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	4
E. Batasan Masalah.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Penelitian Terdahulu.....	6
B. Landasan Teori.....,	7
1. Pengertian Operasional.....	7
2. Pengertian Kitchen (Dapur).....	8
3. Pengertian Peralatan Masak.....	9
4. Pengertian Hygiene dan Sanitasi.....	16
5. Pengertian Penyimpanan Peralatan.....	23
C. Kerangka Pemikirian.....	24

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

A. Desain Penelitian.....	25
B. Jenis dan Sumber Data.....	26
C. Metode Pengumpulan Data.....	26
D. Metode Analisis Data.....	27

BAB IV PEMBAHASAN

A. Tinjauan Umum.....	28
1. Profil Perusahaan.....	28
2. Fasilitas Hotel Shangri-La Surabaya.....	30
3. Struktur Organisasi Kitchen Shangri-La Surabaya.....	40
4. Job Description.....	41
B. Hasil Pengumpulan Data / Informasi.....	44
C. Pembahasan.....	46

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan.....	53
B. Saran.....	53

DAFTAR PUSTAKA..... 54

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 , Kerangka Teori

Gambar 2.2 Rak Penyimpanan

Gambar 2.3 Tempat Pencucian atau *Sink*

Gambar 2.4 Area Tempat Pencucian

Gambar 2.5 *Diswashing Machine*

Gambar 2.6 Tempat Pencucian atau *Sink*

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 , Macam – macam obat pembersih