

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
LEMBAR PENGESAHAN	
KATA PENGANTAR .....	i
UCAPAN TERIMA KASIH .....	ii
DAFTAR ISI .....	iii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Perumusan Masalah .....	2
1.3 Tujuan dan Manfaat .....	2
1.3.1 Tujuan Penelitian .....	2
1.3.2 Manfaat Penelitian .....	2
1.4 Batasan Masalah .....	3
1.5 Sistematika Penulisan .....	3
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
2.1 Penelitian Terdahulu .....	5
2.2 Landasan Teori .....	5
2.2.1 Restoran .....	5
2.2.2 Sejarah restoran .....	6
2.2.3 Kitchen (food production) .....	7
2.2.4 Deskripsi jabatan .....	8
2.2.5 Pengertian menu .....	10
2.2.6 Kriteria Pembuatan Menu .....	11
2.2.7 Standar Resep Makanan ( <i>food standart recipe</i> ).....	13
2.2.8 Metode memasak .....	14
2.2.9 Syarat bahan makanan yang baik dan cara pengolahannya ..	17
2.2.10 Penampilan makanan .....	18
2.2.11 Produk dari <i>food product</i> .....	20
2.2.12 Cara meningkatkan penjualan .....	21
2.2.13 Hubungan <i>kitchen</i> dengan marketing dalam pemasaran .....	22
2.3 Kerangka Pemikiran .....	23
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>24</b>
3.1 Terminologi .....	24
3.2 Teknik Pengumpulan Data .....	25
3.2.1 Jenis data .....	25
3.2.2 Sumber data .....	25
3.2.3 Metode pengumpulan data .....	26
3.3 Metode Analisis Data .....	26

BAB IV PEMBAHASAN.....	27
4.1    Tinjauan Umum .....	27
4.1.1    Sejarah restoran .....	27
4.1.1.1    Sejarah Singkat Water Front Restaurant .....	27
4.1.1.2    Fasilitas Water Front Restaurant .....	27
4.1.1.3    Struktur organisasi Water Front Restaurant .....	28
4.2    Tinjauan Khusus .....	29
4.2.1    Struktur organisasi <i>kitchen</i> Water Front Restaurant .....	29
4.2.2 <i>Job description</i> .....	29
4.2.2.1 <i>Job description western kitchen</i> .....	29
4.2.2.2 <i>Job description chinessse kitchen</i> .....	30
4.2.3    Aktivitas kerja di <i>kitchen</i> Water Front Restaurant .....	31
4.2.3.1    Tugas masing-masing <i>shift</i> .....	31
4.2.4    Peralatan dapur yang dipakai di Water Front Restaurant .....	32
4.2.5 <i>Layout kitchen</i> Water Front Restaurant .....	34
4.2.6    Siklus pengadaan barang dalam pembuatan menu makanan baru .....	34
4.2.7    Langkah-langkah pembuatan menu makanan baru .....	35
4.2.8    Jenis-jenis menu baru di Water Front Restaurant .....	36
4.2.9    Kreatifitas <i>chef</i> dalam pembuatan menu baru .....	38
4.2.9.1    Bentuk kreatifitas yang harus dimiliki seorang <i>chef</i> dalam pembuatan menu baru .....	38
4.2.10    Strategi untuk meningkatkan penjualan produk baru di Water Front Restaurant .....	40
4.3    Presentasi Hasil .....	41
4.3.1    Analisa S.W.O.T .....	42
4.3.1.1    Tujuan .....	42
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	 44
5.1    Kesimpulan .....	44
5.2    Saran .....	44
 DAFTAR PUSTAKA .....	 45