

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
UCAPAN TERIMA KASIH.....	ii
DAFTAR ISI	iii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Perumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penulisan	3
1.4 Batasan Masalah	3
1.5 Sistematika Penulisan	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Penelitian Terdahulu	6
2.2 Landasan Teori	7
2.2.1 Pengertian Hotel	7
2.2.2 Departemen yang ada di Hotel	7
2.2.3 Food and Beverage Departemen	10
2.2.4 Pengertian restoran	10
2.2.5 Pengertian Dapur	12
2.2.6 Pengertian Hygiene dan Sanitasi	12
2.2.7 Sanitasi Pengolahan Makanan	17
2.2.8 Prinsip Sanitasi Makanan	20
2.2.9 Prinsip-prinsip Hygiene dan Sanitasi makanan	28
2.2.10 Penyebab Terjadinya Keracunan	35
2.2.11 Upaya Pencegahan Keracunan makanan	36
2.2.12 Macam Pengawetan Yang dikenal	40
2.3 Kerangka Pemikiran	41
BAB III METODOLOGI	43
3.1 Terminologi	43
3.2 Teknik Pengumpulan Data	44
3.2.1 Jenis Data	44
3.2.2 Sumber data	44
3.2.3 Metode pengambilan data	44
3.3 Metode Analisis Data	45

BAB IV	PEMBAHASAN	46
	4.1 Tinjauan Umum	46
	4.1.1 Sejarah Weta International Hotel	46
	4.1.2 Tempat dan Lokasi	47
	4.1.3 Fasilitas-Fasilitas Hotel	48
	4.1.4 Klasifikasi Weta International Hotel	49
	4.1.5 Struktur Organisasi Weta International Hotel	51
	4.2 Presentasi Hasil	51
	4.2.1 Struktur Organisasi Kitchen Weta International Hotel	51
	4.2.2 Job Discription	52
	4.2.3 Cakupan hygiene dan Sanitasi di Weta International Hotel ...	53
	4.2.4 Kualitas Bahan Masakan	54
	4.2.5 Proses Pengolahan Bahan Masakan	55
	4.2.6 Meneliti Kesegaran, Kesehatan, Kebersihan dan Masa Berlaku Untuk Bahan Masakan	56
	4.2.7 Alat-Alat yang Digunakan di Kitchen	57
	4.2.8 Pembersihan Kitchen	59
	4.2.9 Pembersihan Kitchen Utensil	59
	4.2.10 Pembersihan Refrigerator	60
	4.2.11 Lay Out Kitchen	61
	4.2.12 Peranan Steward Dalam Menjaga Hygiene dan Sanitasi	62
	4.2.13 Permasalahan Yang Timbul	62
	4.2.12 Rangkuman Presentasi Hasil	63
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	65
	5.1 Simpulan	65
	5.2 Saran	66
	DAFTAR PUSTAKA	67
	BIODATA	68
	LAMPIRAN	