

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	2
1.4 Batasan Masalah	3
1.5 Sistematika Penulisan	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori	5
2.1.1 Pengertian Hotel	5
2.1.2 Klasifikasi Hotel	8
2.1.3 F&B Department	14
2.1.3.1 Pengertian F&B Department	14
2.1.3.2 Jenis-jenis Dapur Hotel Berdasarkan Fungsi	15
2.1.3.3 Bagian-bagian Kitchen	15
2.1.4 Pastry	20
2.1.4.1 Fungsi Department Pastry	20
2.1.4.2 Ruang Lingkup Operasi dan Organisasi Pastry	22
2.1.4.3 Variasi Menu Dessert	23
2.1.4.4 Hasil Menu Dessert Yang Diperoleh	24
2.2 Kerangka Pemikiran	25
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	26
3.1 Jenis Penelitian	26
3.2 Terminologi	26
3.3 Jenis Data	27
3.4 Sumber Data	27
3.5 Metode Pengumpulan Data	28
3.6 Metode Analisis Data	29
BAB IV PEMBAHASAN.....	30
4.1 Tinjauan Umum.....	30
4.1.1 Sejarah Singkat Hotel Majapahit Surabaya.....	30
4.1.2 Lokasi Hotel Majapahit Surabaya.....	33
4.1.3 Fasilitas-fasilitas yang dimiliki Hotel Majapahit Surabaya....	34
4.1.4 Struktur Organisasi Hotel Majapahit Surabaya.....	36
4.2 Tinjauan Khusus.....	36

4.2.1 Sekilas Tentang Pastry.....	36
4.2.2 Fasilitas yang ada didalamnya.....	37
4.2.3 Struktur Organisasi Pastry.....	39
4.2.4 Job Discription.....	40
4.2.5 Pemilihan Bahan yang akan Diolah.....	40
4.2.6 Teknik Pengolahan.....	46
4.2.7 Variasi Menu Dessert Sebagai Upaya Menunjang Pendapata.....	47
4.2.8 Permasalahan yang timbul.....	48
4.2.9 Pelatihan-pelatihan Yang Dilakukan Untuk Membuat Variasi Menu.....	49
4.2.8 Presentasi Hasil.....	49
 BAB V PENUTUP.....	 52
5.1 Simpulan.....	52
5.2 Saran.....	52
 DAFTAR PUSTAKA	 54