

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
ABSTRAK	xii
ABSTRACT	xiii
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	2
BAB II	4
LANDASAN TEORI	4
A. Restoran	4
B. Peralatan makan dan minum	9
C. Sanitasi	18
D. Pengertian <i>standar operasional prosedur</i>	27
BAB III	29
PEMBAHASAN	29
A. Tinjauan Umum	29
1. Profil Perusahaan	29
2. VISI DAN MISI HOTEL	32
3. <i>Struktur Organisasi Kitchen</i>	33
4. BIDANG USAHA	37
5. Fasilitas Dan Service	40
B. Pembahasan	45
DAFTAR PUSTAKA	59
LAMPIRAN	60

Daftar Gambar

Gambar 2. 1 Peralatan Silverware	10
Gambar 2. 2 Peralatan Silverware	14
Gambar 2. 3 Peralatan Glassware	15
Gambar 2. 4 Peralatan Glassware	15
Gambar 2. 5 Peralatan Chinaware	17
Gambar 2. 6 Pencucian peralatan pengolahan makanan.....	21
Gambar 3. 1 suite room.....	39
Gambar 3. 2 deluxe room.....	39
Gambar 3. 3 superior room	39
Gambar 3. 4 Kahuripan.....	40
Gambar 3. 5 Majapahit.....	40
Gambar 3. 6 Gajah Mada	41
Gambar 3. 7 Airlangga.....	41
Gambar 3. 8 Brawijaya	41
Gambar 3. 9 Jenggala.....	42
Gambar 3. 10 palapa coffee shop	43
Gambar 3. 11 Eight bar	43
Gambar 3. 12 Coffee Terrace	44
Gambar 3. 13 Kolam Renang	44
Gambar 3. 14 Silverware.....	45
Gambar 3. 15 Glassware	46
Gambar 3. 16 Chinaware.....	47
Gambar 3. 17 Bahan pemutih.....	49

Gambar 3. 18 Sabun cuci	49
Gambar 3.1 pencucian manual.....	54
Gambar 3.2 pembilasan.....	54
Gambar 3.3 pengeringan.....	54
Gambar 3.4 pembuanagan sisa makanan.....	55
Gambar 3.5 perendaman.....	55
Gambar 3.6 pencucian.....	56
Gambar 3.7 penataan.....	56