

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
PERNYATAAN	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
ABSTRAK	ix
ABSTRACT	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan.....	3
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Pengertian Hotel.....	5
B. <i>Food and Beverage Department</i>	6
C. <i>Pastry Section</i>	6
1. <i>Job Description</i>	7
2. <i>Prosedur Kerja Pastry Section</i>	9
D. <i>Dessert</i>	10
BAB III PEMBAHASAN	
A. Tinjauan Umum.....	14
1. Profil Perusahaan.....	14
2. Bidang Usaha.....	15
3. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	19
B. Pembahasan.....	23
1. Kreativitas.....	23

2. Tugas <i>Pastry Section</i> dalam Menyiapkan Hidangan Penutup untuk Tamu di Hotel Cendana Premiere Surabaya.....	24
3. Kreativitas <i>Pastry Section</i> di Hotel Cendana Premiere Surabaya....	29
4. Hambatan dan Solusi.....	33

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	34
B. Saran.....	34

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 <i>suite room</i>	16
Gambar 3.2 <i>deluxe room</i>	16
Gambar 3.3 <i>superior twin room</i>	17
Gambar 3.4 <i>indoor restaurant</i>	18
Gambar 3.5 <i>Outdoor Restaurant</i>	18
Gambar 3.6 Struktur Organisasi	19
Gambar 3.7 <i>Jackfruit coconut parfait</i>	29
Gambar 3.8 <i>magic chocolate ball</i>	30
Gambar 3.9 <i>Oreo cheesecake</i>	31
Gambar 3.10 <i>brownies chocolate peanut</i>	32