

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN LAPORAN .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRACK.....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan Penulisan Tugas Akhir.....	2
D. Manfaat Penulisan .....	3
<b>BAB II LANDASAN TEORI.....</b>	<b>4</b>
A. Pengertian Hotel.....	4
B. <i>Kitchen Department</i> .....	4
C. Klasifikasi Bahan Makanan .....	6
D. Penggolongan Buah.....	6
E. Penyimpanan Buah.....	7
F. Pengelompokan Sayur.....	8
G. Penyimpanan Sayur.....	8

<b>BAB III PEMBAHASAN .....</b>	<b>10</b>
A. Tinjauan Umum .....	10
B. Pembahasan .....	15
<b>BAB IV PENUTUP.....</b>	<b>19</b>
A. Kesimpulan .....	19
B. Saran .....	19

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 <i>Spice Restaurant</i> .....	11
Gambar 3.2 <i>Deck Side Lounge &amp; Café</i> .....	12