

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
ABSTRAK (BAHASA INDONESIA)	xi
ABSTRACT (BAHASA INGGRIS)	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Dan Manfaat Penulisan	3
BAB II LANDASAN TEORI	4
A. Kreativitas	4
B. Pengertian Hotel	10
C. <i>Food And Beverages Department</i>	13
D. <i>Pastry Section</i>	18
E. <i>Dessert</i>	21

1. <i>Pastry</i>	21
2. <i>Cake</i>	23
3. <i>Pudding</i>	24
4. <i>Frozen Dessert</i>	26
BAB III PEMBAHASAN	27
A. Tinjauan Umum	27
1. Profil Perusahaan	27
a. Bagian-Bagian Dalam Perusahaan	29
b. Fasilitas Hotel	32
2. Struktur Organisasi <i>Food & Beverage Product</i>	42
B. Pembahasan	46
1. Tugas <i>Pastry Section</i> Dalam Menyiapkan <i>Dessert</i> Untuk Tamu Di Crown Prince Hotel Surabaya	46
2. Prosedur Kerja <i>Pastry Section</i>	49
3. Kreativitas <i>Pastry Section</i> Terhadap <i>Dessert</i> Di Hotel Crown Prince Surabaya	53
4. Hambatan Dan Solusi	61
BAB IV PENUTUP	63
A. Kesimpulan	63
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	66

DAFTAR TABEL

Gambar 3.1 Tabel Tipe – Tipe Meeting Room	37
Gambar 3.2 Tabel Room Type	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Crown Prince Hotel	27
Gambar 3.2 Sixth Lounge	33
Gambar 3.3 Lobby Lounge	34
Gambar 3.4 Avallon Restaurant	34
Gambar 3.5 Gym / Fitness Center	35
Gambar 3.6 Swimming Pool	36
Gambar 3.7 Spa And Massage	36
Gambar 3.8 Cozy Room King	39
Gambar 3.9 Cozy Room Twin	40
Gambar 3.10 Comfy Room	40
Gambar 3.11 Charming Room	41
Gambar 3.12 Classy Room	41
Gambar 3.13 Structure Organization Food and Beverage Product ..	42
Gambar 3.14 Chocolate Bombs	54
Gambar 3.15 Napoleon Cake	56
Gambar 3.16 Orange Cake	57
Gambar 3.17 Chocolate Ganache Brownies	59