

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA TULIS	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
ABSTRAKSI	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	2
BAB II LANDASAN TEORI	4
A. Pengertian Hotel	4
B. Pengertian <i>Kitchen</i> Hotel	4
C. Penggolongan Bahan Makanan	5
D. Klasifikasi Bahan Makanan	6
E. Fungsi dan Tujuan Penyimpanan Bahan Makanan.....	6
F. Klasifikasi Buah & Sayuran	7
G. Cara Menyimpanan Buah & Sayuran	12
H. Beberapa Jenis tempat Penyimpanan	15

I. Penyimpanan Bahan Makanan	16
BAB III PEMBAHASAN	17
A. Profil Perusahaan	17
B. Pembahasan	41
BAB IV PENUTUP	48
A. Kesimpulan	48
B. Saran	48

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi Penggolongan Sayuran	7
Tabel 2.2 Klasifikasi Penggolongan Buah	11
Tabel 3.1 <i>Type Room</i>	22
Tabel 3.2 <i>Meeting Room</i>	30
Tabel 3.3 Struktur Organisasi <i>Food & Beverages Product</i>	32
Tabel 3.4 Penyimpanan Sayuran Di Crown Prince Hotel Surabaya	41
Tabel 3.5 Penyimpanan Buah Di Crown Prince Hotel Surabaya	45

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 <i>Classy Room</i>	20
Gambar 3.2 <i>Comfy Room</i>	21
Gambar 3.3 <i>Charming Room</i>	21
Gambar 3.4 <i>Cozy (Twin) Room</i>	22
Gambar 3.5 <i>Cozy (King) Room</i>	22
Gambar 3.6 <i>Sixth Lounge</i>	25
Gambar 3.7 <i>Lobby Lounge</i>	25
Gambar 3.8 <i>Avallon Restaurant</i>	26
Gambar 3.9 <i>Gym</i>	26
Gambar 3.10 <i>Swimming Pool</i>	27
Gambar 3.11 <i>Spa Massage</i>	27
Gambar 3.12 <i>Diamond</i>	28
Gambar 3.13 <i>Coral</i>	29
Gambar 3.14 <i>Shapire</i>	29
Gambar 3.15 <i>Onix</i>	30
Gambar 3.16 <i>Topaz</i>	30
Gambar 3.17 Struktur Organisasi	31