

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
<i>ABSTRACT</i> .....	x
ABSTRAK .....	xi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian .....	4
BAB II LANDASAN TEORI.....	6
A. Restoran.....	6
B. Bahan Makanan.....	9
C. Metode Penyimpanan Bahan Makanan.....	11
BAB III PEMBAHASAN.....	15
A. Tinjauan Umum .....	15
B. Pembahasan.....	21
BAB IV PENUTUP .....	33

A. Kesimpulan .....	33
B. Saran.....	33
DAFTAR PUSTAKA .....	34

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Outlet Kabobs.....	15
Gambar 3.2 Struktur Organisasi.....	18
Gambar 3.3 Penyimpanan <i>Freezer</i> 1.....	25
Gambar 3.4 Penyimpanan <i>Freezer</i> 2.....	25
Gambar 3.5 Penyimpanan <i>Refrigerator</i> 1 .....	26
Gambar 3.6 Penyimpanan <i>Refrigerator</i> 2 .....	26
Gambar 3.7 Penyimpanan <i>Dry storage</i> 1 .....	28
Gambar 3.8 Penyimpanan <i>Dry storage</i> 2.....	28
Gambar 3.9 Penyimpanan <i>Dry storage</i> 3.....	28
Gambar 3.10 Penyimpanan <i>Dry storage</i> 4.....	28
Gambar 3.11 Penyimpanan <i>Dry storage</i> 5.....	29
Gambar 3.12 <i>Food Labelling</i> .....	30