

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
ABSTRAK	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	2
BAB II LANDASAN TEORI	4
A. Hotel	4
1. Pengertian Hotel	4
2. Klasifikasi Hotel	5
B. Restoran	7
1. Pengertian Restoran	7
2. Klasifikasi Restoran	8
C. Dapur	13
1. Pengertian Dapur	13

2. Fungsi Dapur	14
D. <i>Cook Helper</i>	14
1. Tugas pokok	15
2. Tanggung Jawab	15
E. Macam-Macam Potongan	15
1. Potongan Sayuran dan Kentang	16
2. Potongan Daging	17
3. Potongan Ikan	17
4. Potongan Buah	18
BAB III PEMBAHASAN	20
A. Tinjauan Umum	20
1. Profil Perusahaan	20
2. Struktur Organisasi	29
3. Fasilitas Aston Sidoarjo City Hotel and Conference Center	31
B. Pembahasan	32
1. Melaksanakan Persiapan Bahan-bahan Makanan	32
2. Membantu Pelaksanaan Pengolahan Makanan	33
3. Menjaga Kebersihan dan Kesehatan Lingkungan Kerja	35
4. Melaksanakan Perintah Atasan Untuk Mengambil dan Mendistribusikan Bahan Makanan	35
5. Melaksanakan Pembersihan Area Kerja	35
BAB IV	39
PENUTUP	35

A. Kesimpulan	35
B. Saran	35

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Hotel Aston Sidoarjo City & Conference Center	21
Gambar 3.2 Hotel Aston Sidoarjo City & Conference Center	22
Gambar 3.3 <i>Lobby</i> Hotel Aston Sidoarjo	22
Gambar 3.4 <i>Superior Room</i>	23
Gambar 3.5 <i>Deluxe Room</i>	23
Gambar 3.6 Kahuripan <i>Meeting Room 2 & 3</i>	24
Gambar 3.7 Kahuripan 1	24
Gambar 3.8 Nirwana <i>Ballroom</i> dan Nirwana 1 & 2	24
Gambar 3.9 <i>President Room</i>	25
Gambar 3.10 <i>Living Room</i>	25
Gambar 3.11 <i>Living Room</i>	25
Gambar 3.12 <i>Swimming Pool</i>	26
Gambar 3.13 <i>Swimming Pool</i>	26
Gambar 3.14 <i>Gym</i>	26
Gambar 3.15 Struktur Organisasi	27