

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
PERNYATAAN	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
ABSTRACT	xi
ABSTRAK	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan dan Manfaat Penulis.....	2
BAB II Landasan Teori	4
A. Pengertian Hotel	4
B. Pengertian Housekeeping	4
BAB III PEMBAHASAN	29
A. Tinjauan Umum	29
B. Pembahasan	37
BAB IV PENUTUP	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran	41

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Sapu	11
Gambar 2.2 <i>Dust Pan</i>	12
Gambar 2.3 <i>Brush</i>	12
Gambar 2.4 <i>Mop</i>	13
Gambar 2.5 <i>Double Bucket and Rolling Trolley</i>	13
Gambar 2.6 <i>Cloth</i>	14
Gambar 2.7 <i>Pail</i>	14
Gambar 2.8 <i>Water Dipper</i>	15
Gambar 2.9 <i>Sponge</i>	10
Gambar 2.10 <i>Wet Caution</i>	11
Gambar 2.11 <i>Carry Bucket</i>	11
Gambar 2.12 <i>Container Bin</i>	12
Gambar 2.13 <i>Glass Wepper</i>	13
Gambar 2.14 <i>Window Washer</i>	13
Gambar 2.15 <i>Toilet Bowl Brosh</i>	13
Gambar 2.16 <i>Hand Glove</i>	14
Gambar 2.17 <i>Lobby Duster</i>	14
Gambar 2.18 <i>Floor Cleaning Mechine</i>	15
Gambar 2.19 <i>Vacuum Cleaner</i>	19
Gambar 2.20 <i>Carpet Entractor</i>	20
Gambar 2.21 <i>Shampooing Machine</i>	20
Gambar 2.22 <i>Detergen</i>	21
Gambar 2.23 <i>Abrasive</i>	21

Gambar 2.24 <i>Acid Type Cleaner</i>	22
Gambar 3.1 Struktur Organisasi	30
Gambar 3.2 Kompor Gas	32
Gambar 3.3 Alat Penggorengan	32
Gambar 3.4 Panci	32
Gambar 3.5 Pisau Dan Talenan	33
Gambar 3.6 Baskom	33
Gambar 3.7 Sendok Garpu	33
Gambar 3.8 Gelas	34
Gambar 3.9 Rak	34
Gambar 3.10 <i>Chafingdish</i>	34
Gambar 3.11 <i>Serfis napkin</i>	35
Gambar 3.12 Blender	35
Gambar 3.13 Kulkas	35
Gambar 3.14 Dispenser	36
Gambar 3.15 Cangkir	36
Gambar 3.16 Oven	36
Gambar 3.17 Menyapu	37
Gambar 3.18 Pembersihan lantai dengan <i>mopping</i>	38
Gambar 3. 19 Proses Mebersihkan oven	39
Gambar 3.20 Membersihkan meja	39
Gambar 3.20 Membersihkan meja	39
Gambar 3.21 Membersihkan kompor	40