

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN	vi
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
ABSTRACT	x
ABSTRAK	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan Tugas Akhir	2
BAB II LANDASAN TEORI.....	4
A. Restoran	4
1. Pengertian Restoran	4
2. Macam-macam Restoran	4
B. Dapur	10
1. Pengertian Dapur	10
2. Peralatan Dapur	9
3. Proses Pembersihan Peralatan.....	18

BAB III PEMBAHASAN	21
A. Tinjauan Umum	21
B. Pembahasan	23
BAB IV PENUTUP	32
A. Kesimpulan	32
B. Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo Domino's Pizza	22
Gambar 3.2 <i>Oven</i>	24
Gambar 3.3 <i>Proven</i>	24
Gambar 3.4 Proses Pembersihan <i>Body Oven</i>	25
Gambar 3.5 <i>Oven</i> setelah di bersihkan	26
Gambar 3.6 <i>Chiller</i>	26
Gambar 3.7 <i>Super MPC</i>	27
Gambar 3.8 <i>Triple Sink</i>	27
Gambar 3.9 Rak <i>chiller</i> setelah di bersihkan	28
Gambar 3.10 Pembersihan lantai <i>chiller</i>	28
Gambar 3.11 Rak barang <i>chiller</i> setelah di bersihkan	28
Gambar 3.12 <i>Freezer</i>	29
Gambar 3.13 <i>Super MPC</i>	30
Gambar 3.14 <i>Freezer</i> sebelum dibersihkan	30
Gambar 3.15 <i>Freezer</i> setelah dibersihkan	21
Gambar 3.16 <i>Working Table</i>	32
Gambar 3.17 <i>Super MPC</i>	32