

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
ABSTRACT	ix
ABSTRAK	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
BAB II LANDASAN TEORI	4
A. Hotel	5
B. <i>Kitchen</i>	7
C. Peralatan Dan Bahan	10
D. Proses	11
E. <i>Dessert</i>	11
BAB III PEMBAHASAN	16
A. Tinjauan Umum	16
B. Fasilitas Perusahaan	18
C. Pembahasan	23
BAB IV PENUTUP	26
A. Kesimpulan	26
B. Saran	26
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Hotel 88 Embong Malang Surabaya	17
Gambar 3.2 <i>Lobby</i> Hotel 88 Embong Malang Surabaya	18
Gambar 3.3 Deluxe Twin Room	19
Gambar 3.4 Deluxe Room	19
Gambar 3.5 Superior Twin Room	20
Gambar 3.6 Superior Room	20
Gambar 3.7 Restoran Hotel 88 Embong Malang Surabaya	21
Gambar 3.8 Meeting Room Hotel 88 Embong Malang Surabaya	21
Gambar 3.9 Smoking area Hotel 88 Embong Malang Surabaya.....	22
Gambar 3.10 Struktur Organisasi Hotel 88 Embong Malang	22
Gambar 3.11 Struktur Organisasi Food & Beverages Product	23
Gambar 3.12 brownies	28
Gambar 3.13 Spikoe	29
Gambar 3.14 Muffin	31
Gambar 3.15 Soes	32
Gambar 3.16 Pudding	34
Gambar 3.17 Roti Cantik Manis	35
Gambar 3.18 Bavaroa	36
Gambar 3.19 Dessert 2 Isian	36
Gambar 3.20 Dessert 4 isian	36
Gambar 3.21 peletakan adonan pe dalam loyang	37
Gambar 3.22 peletakan adonan soes kedalam loyang	37