

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR KARTU TANDA MAHASISWA (KTM).....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.4.1 Manfaat bagi Akademisi.....	5
1.4.2 Manfaat bagi Praktisi.....	6
1.4.3 Manfaat bagi Pemerintah.....	6
1.5 Tinjauan Pustaka	6
1.5.1 Jenis-Jenis Hotel	6
1.5.2 Pengertian Kitchen Hotel	7
1.5.3 Hubungan kitchen dengan departemen lainnya di Hotel.....	8

1.6	Prosedur Penelitian.....	12
1.6.1	Lokasi dan jadwal penelitian	12
1.6.2	Teknik Pengumpulan Data	14
1.6.3	Teknik Analisa Data.....	15
BAB II DESKRIPSI PENELITIAN		16
2.1	Profil Hotel.....	16
2.1.1	Sejarah Garden Palace Hotel Surabaya	16
2.1.2	Visi Dan Misi Garden Palace Hotel Surabaya.....	20
2.1.3	Fasilitas kamar Garden Palace Hotel Surabaya	20
2.2	Struktur organisasi Garden Palace Hotel Surabaya.....	28
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN		29
3.1	Cara Menyimpan dan Menjaga Bahan Makanan	29
3.1.1	Pengertian dan Manfaat Kualitas	35
3.1.2	Pengertian Higienis	36
3.2	Kondisi di Kitchen.....	45
3.3	Hubungan Hot Kitchen Section dengan Seluruh Section Lainnya	52
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN		57
4.1	Kesimpulan	57
4.2	Saran	58
DAFTAR PUSTAKA		59

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1 Peta Lokasi Hotel Garden Palace Surabaya	11
Gambar 2.1 Struktur Organisasi Hotel	15
Gambar 2.2 Standart Room.....	18
Gambar 2.3 Superior Room	19
Gambar 2.4 Deluxe Room (Nusantara Theme).....	19
Gambar 2.5 Deluxe Room (Oriental Theme).....	20
Gambar 2.6 Deluxe Room (Japanese Theme).....	20
Gambar 2.7 Club Excellence Room.....	21
Gambar 2.8 Green House.....	23
Gambar 2.9 Ming Court.....	23
Gambar 3.1 Store Sayuran	28
Gambar 3.2 Store Buah-buahan	29
Gambar 3.3 Store Daging	31