



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL DALAM 1	i
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT	ii
HALAMAN JUDUL DALAM 2	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSETUJUAN	vi
HALAMAN PENGESAHAN	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	xii
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR BAGAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	6
1.4 Kerangka Pemikiran	8

1.5 Metodologi Penelitian	19
1.5.1 Batasan Konsep	19
1.5.2 Teknik Penentuan Informan	21
1.5.3 Teknik Penentuan Lokasi	22
1.5.4 Teknik Pengumpulan Data	23
1.5.5 Teknik Analisis Data	24
BAB II DESKRIPSI LOKASI PENELITIAN	26
2.1 Gambaran Umum Perusahaan.....	26
2.2 Sejarah Singkat Hotel Sahid Surabaya.....	27
2.3 Struktur Organisasi Hotel Sahid Surabaya	28
2.4 Produk Hotel Sahid Surabaya	33
2.5 Fasilitas-Fasilitas Hotel Sahid Surabaya	35
2.6 Shift Kerja	38
2.7 Main Kitchen Hotel Sahid Surabaya	39
2.7.1 Tugas Pokok dari Struktur Organisasi Main Kitchen Hotel Sahid Surabaya	51
2.7.2 Jumlah Karyawan di Main Kitchen Hotel Sahid Surabaya	54
2.7.3 Hubungan Main Kitchen Department dengan HRD	55
BAB III TEMUAN DAN INTERPRETASI DATA	58
3.1 Pemberian Kompensasi pada karyawan Hotel Sahid Surabaya	58

3.2 Bentuk-Bentuk Kompensasi yang Berlaku di Main Kitchen Hotel Sahid

Suarabaya	63
BAB IV PENUTUP	71
4.1 Kesimpulan	71
4.2 Saran	72
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Jumlah Karyawan di Bagian Main Kitchen Hotel Sahid Surabaya	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.4.1 Main Kitchen Hotel Sahid Surabaya	40
2.4.2 Pantry	41
2.4.3 Butcher	41
2.4.4 Freezer	42
2.4.5 Work Table.....	42
2.4.6 Prepare Table	43
2.4.7. Freezer	43
2.4.8 Meat Grinder	44
2.4.9 Vegetable Frezer	44
2.4.10 Rice Cooker	45
2.4.11 Magic Jare	45
2.4.12 Ciller	46
2.4.13 Food Warmer	46
2.4.14 Food Warmer Table	47
2.4.15 Microwave	47

2.4.16 Salamander	48
2.4.17 Toaster	48
2.4.18 Bain Marie	49
2.4.19 Stove	49

DAFTAR BAGAN

Bagan	Halaman
2.1 Struktur Organisasi Main Ktchen Hotel Sahid Surabaya	24