

DAFTAR ISI

HALAMAN DALAM.....	i
LEMBAR KARTU TANDA MAHASISWA.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iv
TUGAS AKHIR	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Tujuan	4
1.3.1 Maksud Penelitian.....	4
1.3.2 Tujuan Penulisan.....	4
1.4 Manfaat	5
1.5 Rencana Kegiatan	7
BAB II PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN	9
2.1 Deskripsi tempat praktik kerja lapangan (PKL).....	9
2.1.1 Sejarah Singkat Tanly Hospitality	9
2.1.2 Sejarah VASA Hotel Surabaya.....	9

2.1.3 Visi dan Misi VASA Hotel Surabaya	11
2.1.4 Akomodasi dan Fasilitas VASA Hotel Surabaya	12
2.2 Deskripsi Hasil Praktik Kerja Lapangan	33
2.2.1 Gambaran Food and Beverage Department.....	33
2.2.2 Gambaran Kitchen dan Peranan Kitchen Hotel.....	34
2.2.3 Gambaran Section Dalam Kitchen Department.....	36
2.2.4 Job Description Food and Beverage Department	37
2.2.5 Job Description Selama Praktik Kerja Lapangan (PKL).....	44
2.2.6 Struktur Organisasi 209 Kitchen VASA Hotel Surabaya	54
2.3 Upaya dalam mempertahankan dan meningkatkan hygiene sanitasi pada Vasa Hotel Surabaya	55
2.3.1 Tinjauan Mengenai Proses Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Vasa hotel Surabaya.....	55
2.3.2 Analisis mengenai proses penyimpanan bahan baku makanan di vasa hotel Surabaya	58
2.3.3 Tinjauan Mengenai cara Pengelolaan makanan di Vasa hotel surabaya	60
2.3.4 Analisis Mengenai Cara Pengelolaan Bahan Makanan di Vasa Hotel Surabaya.....	64
BAB III_PENUTUP	67
3.1 Kesimpulan	67
3.2 Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	70
DAFTAR LAMPIRAN.....	71