

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
KARTU TANDA MAHASISWA	
LEMBAR PENGESAHAN.....	
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
1.5 Rencana Kegiatan	5
BAB 2 PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN	
2.1 Gambaran Umum Subyek dan Obyek PKL.....	8
2.1.1 Sejarah Hotel.....	8
2.1.2 Profil Hotel.....	9
2.1.3 Visi Hotel.....	10
2.1.4 Kamar dan Fasilitas Hotel	12
2.1.4.1 Akomodasi	12
2.1.4.2 <i>Restaurant</i>	13
2.1.4.3 <i>Meeting Room</i>	14
2.1.4.4 Fasilitas Tambahan	15
2.2 Deskripsi Hasil PKL	17
2.2.1 Gambaran <i>Kitchen</i> Hotel	17
2.2.2 <i>Job Description Kitchen</i>	17
2.3 Pembahasan Hasil PKL	20

2.3.1 Pengertian <i>Hygiene</i> dan Sanitasi	20
2.3.2 Tujuan dan Manfaat <i>Hygiene</i> dan sanitasi	24
2.3.2.1 Tujuan <i>hygiene</i> sanitasi	24
2.3.2.2 Manfaat <i>hygiene</i> sanitasi	24
2.3.3 Penerapan <i>hygiene</i> Sanitasi	25
2.3.4. Jenis dan cara mengenal tanda kerusakan makanan.....	31
2.3.4.1 Jenis Kerusakan Makanan	31
2.3.4.2 Tanda Kerusakan Makanan	32
2.3.4.3 Pencegahan Kerusakan Makanan	34
2.3.5 Keselamatan Kerja Dalam <i>Kitchen</i>	34
2.3.6 Hubungan Kerja <i>F&B Department</i>	36
2.3.7 Masalah <i>Hygiene</i> dan Sanitasi di <i>Kitchen</i>	40
2.3.8 Upaya Penanganan <i>Hygiene</i> Sanitasi di <i>Kitchen</i>	41
BAB 3 SIMPULAN DAN SARAN	
3.1 Simpulan	42
3.2 Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	48
LAMPIRAN	