

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN JUDUL DALAM	ii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
MOTTO	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR BAGAN	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
ABSTRAKS	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	12
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	13
1.3.1 Tujuan Penelitian	13
1.3.2 Manfaat Penelitian	13
1.4 Kerangka Pemikiran	14
1.5 Metodologi Penelitian	20
1.5.1 Batasan Konsep	20
1.5.2 Teknik Penentuan Lokasi	22
1.5.3 Teknik Penentuan Informan	22
1.5.4 Teknik Pengumpulan Data	23

1.5.5 Teknik Analisis Data	24
BAB II DESKRIPSI LOKASI PENELITIAN	26
2.1 Sejarah Singkat hotel Primebiz Surabaya	26
2.2 Gambaran Mengenal Hotel Primebiz Surabaya.....	26
2.3 Fasilitas.....	27
2.3.1 Produk di Hotel Primebiz Surabaya.....	27
2.3.2 Fasilitas di Food and Beverage Hotel Primebiz Surabaya.....	30
2.4 Struktur Organisasi.....	31
2.4.1 Struktur Organisasi Departemen F&B Hotel Primebiz Surabaya.....	32
2.4.2 Struktur Organisasi F&B Produk Hotel Primebiz Surabaya.....	32
2.5 Food and Beverage Departement.....	33
2.5.1 Kitchen Pada Hotel Primebiz Surabaya.....	33
2.5.2 Gambaran Mengenai Kitchen.....	34
2.5.3 Peralatan Kitchen di Hotel Primebiz Surabaya.....	36
BAB III INTERPRETASI DAN PENYAJIAN DATA	42
3.1 Deskripsi Program Keselamatan dan Kesehatan Kerja Karyawan <i>F & B Product</i> di Hotel Primebiz Surabaya.....	42
3.1.1 Pendapat Karyawan Terhadap Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Karyawan <i>F & B Product</i> di Hotel Primebiz Surabaya.....	44
3.2 Fasilitas Keselamatan dan Kesehatan Kerja Karyawan <i>F & B Product</i> di Hotel Primebiz Surabaya.....	44
3.3 Pengadaan Rambu-rambu Keselamatan dan Kesehatan Kerja Karyawan <i>F & B Product</i> di Hotel Primebiz Surabaya.....	48
3.4 Prosedur Keselamatan dan Kesehatan Kerja Karyawan <i>F & B Product</i> di Hotel Primebiz Surabaya.....	50
3.5 Pelatihan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Karyawan <i>F & B Product</i> di Hotel Primebiz Surabaya.....	52
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	54

4.1 Kesimpulan.....	54
4.2 Saran	55
DAFTAR PUSTAKA	56

DAFTAR BAGAN

Bagan 1.1 Kerangka Masalah

Bagan 2.1 Struktur Organisasi Departemen F&B Produk Hotel Primebiz Surabaya

Bagan 2.2 Struktur Organisasi Kitchen

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Kasus Kecelakaan Kerja dari Tahun ke Tahun di Indonesia

Tabel 1.2 Rambu-rambu Keselamatan dan Kesehatan Kerja

Tabel 2.1 Fasilitas Hotel

Tabel 2.2 Tipe dan Kamar

Tabel 2.3 Kapasitas Meeting Room

Tabel 2.4 Daftar Karyawan Kitchen Hotel Primebiz Surabaya

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 2.1 Superior Twin
- Gambar 2.2 Superior Double
- Gambar 2.3 Deluxe
- Gambar 2.4 Suite
- Gambar 2.5 Deluxe Disable
- Gambar 2.6 Triple
- Gambar 2.7 Layout Room Level M
- Gambar 2.8 Restoran
- Gambar 2.9 Layout Kitchen
- Gambar 2.10 Mixing Dough
- Gambar 2.11 Oven
- Gambar 2.12 Baking Sheet/Loyang
- Gambar 2.13 Timbangan
- Gambar 2.14 Kompor
- Gambar 2.15 Gelas Ukur
- Gambar 2.16 Ice Maker
- Gambar 2.17 Microwave
- Gambar 2.18 Showcase
- Gambar 2.19 Chiller Under Counter
- Gambar 3.1 Alat Pemadam Kebakaran
- Gambar 3.2 Kotak P3K
- Gambar 3.3 Tangga Darurat
- Gambar 3.4 Rambu-rambu