

DAFTAR ISI

LEMBAR KARTU TANDA MAHASISWA (KTM).....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
1. 1 Latar Belakang.....	1
1. 2 Rumusan Masalah.....	8
1. 3 Tujuan Penelitian.....	9
1. 4 Manfaat Penelitian.....	9
1. 5 Tinjauan Pustaka.....	11
1.5 1 Hotel.....	11
1.5 2 Kualitas	13
1.5 3 Food and Beverage	15
1.5 4 Pastry	16
1. 6 Prosedur Penelitian	16
1.6 1 Waktu dan Lokasi Pelaksanaan Penelitian.....	18
1.6 2 Teknik Pengumpulan Data.....	20
1.6 3 Teknik Analisa Data	23
BAB II.....	25
DESKRIPSI LOKASI PENELITIAN	25
2.1 Pengetahuan Umum Hotel	25

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

2.2	Deskripsi Lokasi Penelitian.....	25
2.2 1	Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	25
2.2 2	Sejarah Hotel Fairfield by Marriot Surabaya	27
2.2 3	VISI dan MISI Hotel Fairfield by Marriott Surabaya	30
2.2 4	Struktur Organisasi Hotel Fairfield by Marriott Surabaya	33
2.2 5	Fasilitas dan Kamar Hotel Fairfield by Marriott Surabaya.....	33
2.2 6	Gambaran Umum Departemen Pastry	50
2.2 7	<i>Job Description Departemen Pastry</i>	52
2.2 8	<i>Job Description</i> Penulis dalam Penelitian di <i>Pastry</i>	54
BAB III.....		57
PEMBAHASAN.....		57
3. 1	Metode Penyimpanan Alat dan Bahan Makanan Pastry untuk Menjaga Kualitas Produk Pastry di Hotel Fairfield by Marriott Surabaya	57
BAB IV		79
SIMPULAN DAN SARAN		79
4. 1	Simpulan	79
4. 2	Saran	81
DAFTAR PUSTAKA		85
LAMPIRAN		87

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Prosedur Penelitian	18
Tabel 2.1 Fasilitas Hotel Fairfield by Marriott Surabaya	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Tabel Profil Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman	4
Gambar 2. 1 <i>Marriott Brands</i>	28
Gambar 2. 2 Gedung Hotel Fairfield by Marriott Surabaya	29
Gambar 2. 3 VISI dan MISI <i>Marriot International</i>	30
Gambar 2. 4 <i>Structure Fairfield by Marriott Surabaya All Departement</i>	33
Gambar 2. 5 Deluxe King Bed Room	39
Gambar 2. 6 Deluxe Twin Bed Room	41
Gambar 2. 7 Junior Suite Room	44
Gambar 2. 8 Family Suite Room	47
Gambar 2. 9 Gambaran Umum Pastry	50
Gambar 3. 1 Gambar Utensil di Pastry	58
Gambar 3. 2 Dokumentasi area <i>pastry section</i> dan peralatan di <i>pastry section</i>	62
Gambar 3. 3 Penyimpanan bahan makanan (pisang) dan hasil pengolahan produk Pastry	66
Gambar 3. 4 Contoh makanan <i>Ready to Eat (condiment pastry (bakery and cake))</i>	69

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kartu Konsultasi Tugas Akhir	87
Lampiran 2 Wawancara Melalui Media Sosial WhatsApp dengan Demi Chef....	88
Lampiran 3 Hasil Kuesioner.....	89