

**DAFTAR ISI**

	<b>Hal</b>
LEMBAR KARTU TANDA MAHASISWA (KTM) .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....	ii
PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
ABSTRAK .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Tujuan .....	4
1.4 Manfaat .....	5
1.5 Tinjauan Pustaka .....	6
1.5.1 Hotel .....	6
1.5.2 Pastry .....	6
1.5.3 Kualitas pastry .....	8
1.5.4 Pemilihan Bahan Baku <i>Pastry</i> .....	9
1.5.5 Penyimpanan Barang atau Bahan Baku <i>Pastry</i> .....	11
1.5.6 Standar Kebersihan Peralatan <i>Pastry</i> .....	12
1.5.7 Produk .....	12
1.5.8 Masalah .....	12
1.5.9 Proses .....	13
1.5.10 Kinerja .....	13
1.5.11 Penelitian Terdahulu .....	13

1.6	Prosedur Penelitian.....	14
1.6.1	Lokasi dan Jadwal Penelitian.....	14
1.6.2	Teknik Pengumpulan Data.....	14
1.6.3	Teknik Analisa Data .....	15
<b>BAB II DESKRIPSI LOKASI PENELITIAN</b>		
2.1	Gambaran Umum Tempat Penelitian .....	16
2.1.1	Sejarah Marriott Internasional .....	16
2.1.2	Sejarah Hotel Fairfield by Marriott Surabaya.....	17
2.1.3	Visi Misi Marriott .....	19
2.2	Struktur Organisasi Hotel Fairfield by Marriott Surabaya.....	30
2.3	Sruktur Organisasi Food and Beverage Product/ Kitchen Departement Hotel Fairfiled by Marriott Surabaya .....	31
<b>BAB III PEMBAHASAN</b>		
3.1	Upaya yang perlu diperhatikan sebelum pembuatan produk .....	32
3.1.1	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Baku .....	33
3.1.2	Peralatan <i>Pastry Section</i> .....	37
3.1.3	Kebersihan <i>Pastry Section</i> .....	38
3.2	Metode Penyimpanan Produk di <i>Pastry Section</i> .....	39
3.3	Masalah yang Selama ini Menghambat Proses Kinerja di <i>Pastry Section</i> Hotel Fairfield by Marriott Surabaya .....	41
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b>		
4.1	Kesimpulan.....	44
4.2	Saran .....	44
DAFTAR PUSTAKA .....		46

**DAFTAR GAMBAR**

	Hal
Gambar 2.1 Marriott Brand.....	17
Gambar 2.2 Gedung Hotel Fairfield by Marriott Surabaya .....	18
Gambar 2.3 Visi dan Misi Marriott International .....	19
Gambar 2.4 Deluxe King Bed Room .....	20
Gambar 2.5 Deluxe Twin Bed Room.....	21
Gambar 2.6 Junior Suite Room.....	21
Gambar 2.7 Family Suite Room .....	22
Gambar 2.8 Kava <i>Restaurant</i> .....	23
Gambar 2.9 <i>Lobby Lounge</i> .....	24
Gambar 2.10 <i>Swimming Pool</i> .....	25
Gambar 2.11 <i>Fitness Centre</i> .....	26
Gambar 2.12 <i>Spa &amp; Massage</i> .....	27
Gambar 2.13 <i>Kids Corner</i> .....	28
Gambar 2.14 <i>Meeting Room</i> .....	29
Gambar 2.15 <i>Ballroom</i> .....	29
Gambar 2.16 Struktur Organisasi Hotel Fairfiled by Marriott Surabaya.....	30
Gambar 2.17 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product/ Kitchen</i> <i>Departement</i> Hotel Fairfiled by Marriott Surabaya.....	31

**DAFTAR TABEL**

	Hal
Tabel 3.1 Jumlah Tenaga Kerja di Pastry Section Hotel Fairfield by Marriott Surabaya .....	40

**DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 : Kartu Konsultasi Dosen Pembimbing

Lampiran 2 : Pertanyaan dan Hasil Wawancara