

DAFTAR ISI

TUGAS AKHIR.....	i
LEMBAR KARTU TANDA MAHASISWA (KTM)	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	iii
PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN ORISINALITAS	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1. 1 Latar Belakang Masalah.....	1
1. 2 Rumusan Masalah	6
1. 3 Tujuan.....	7
1. 4 Manfaat.....	7
1. 5 Tinjauan Pustaka	9
1.5 1 Hotel.....	9
1.5 2 <i>Kitchen</i> atau <i>Main Kitchen</i>	9
1.5 3 <i>Pastry</i>	12
1.5 4 <i>Cold Kitchen</i>	12
1.5 5 <i>Produk</i>	12
1.5 6 <i>Kualitas</i>	13
1.5 7 <i>Kinerja</i>	14
1.5 8 <i>Penelitian</i> Terkait.....	14

1. 6	Prosedur Penelitian.....	15
1.6 1	Lokasi dan Jadwal Penelitian.....	15
1.6 2	Teknik Pengumpulan Data.....	16
1.6 3	Teknik Analisis data.....	17
BAB II.....		20
DESKRIPSI LOKASI PENELITIAN		20
2.1	Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	20
2. 1 1.	Sejarah Marriott Internasional.....	20
2. 1 2.	Sejarah Hotel Fairfield by Marriott Surabaya.....	21
2. 1 3.	Struktur Organisasi Hotel Fairfield by Marriott Surabaya.....	22
2. 1 4.	Visi Misi Hotel Marriott	23
2. 1 5.	Fasilitas Umum Hotel Fairfield by Marriott Surabaya	23
2.2	Struktur Organisasi Hotel Fairfield by Marriott Surabaya.....	33
2.3	Sruktur Organisasi Food and Beverage Product/ Kitchen Departement Hotel Fairfiled by Marriott Surabaya	34
BAB III		35
PEMBAHASAN		35
3. 1	Peranan <i>Cook Helper</i> di <i>Main Kitchen</i> Hotel Fairfield Surabaya	35
3. 2	Faktor Yang Mempengaruhi Kinerja Cook Helper untuk Dirinya Sendiri dan Departemen	37
3. 3	Tugas Dan Tanggung Jawab Seorang Cook Helper di Main Kitchen Hotel Fairfield Surabaya	38
3. 3 1	<i>Preparation Product</i> Bahan.Makanan.Yang.Diperlukan.....	42
3. 3 2	Membantu Pelaksanaan Pengolahan Makanan Yang Diproses oleh commis	45
3. 3 3	Menjaga Kebersihan dan Kesehatan Lingkungan Kerja.....	47
3. 3 4	Mengkomunikasikan Dengan Atasan Mengenai Operasional	48
3. 4	Cara Meningkatkan Kinerja Cook Helper di Main Kitchen Hotel Fairfield Surabaya	49

BAB IV	50
KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
4. 1 Kesimpulan.....	50
4. 2 Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Pendapatan Devisa Indonesia dari Sektor Pariwisata (2009-2019).....	2
Gambar 2.1 Marriott Brand	21
Gambar 2.2 Gedung Hotel Fairfield by Marriott Surabaya.....	22
Gambar 2.3 Struktur Organisasi Hotel Fairfiled by Marriott Surabaya	22
Gambar 2. 4 Visi dan Misi Marriott International.....	23
Gambar 2.5 <i>Deluxe King Bed Room</i>	24
Gambar 2. 6 <i>Deluxe Twin Bed Room</i>	25
Gambar 2.7 Junior Suite Room	25
Gambar 2.8 Family Suite Room.....	26
Gambar 2.9 Kava Restaurant.....	27
Gambar 2.10 Lobby Lounge.....	28
Gambar 2.11 Swimming Pool	29
Gambar 2.12 Fitness Centre	30
Gambar 2. 13 Spa & Massage	31
Gambar 2. 14 Kids Corner.....	31
Gambar 2.15 <i>Meeting Room</i> dan <i>Ballroom</i>	32
Gambar 2.16 Struktur Organisasi Hotel Fairfiled by Marriott Surabaya	33
Gambar 2. 17 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> atau <i>Kitchen</i>	34

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jadwal Kegiatan Praktik Kerja Lapangan	16
Tabel 3. 1 Bentuk potongan.....	41
Tabel 3. 2 Tabel Pengolahan Bumbu	43
Tabel 3. 3 Teknik Persiapan Bahan	44

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Kartu Konsultasi Tugas Akhir	55
LAMPIRAN 2 Wawancara dengan Chef Helmi	56