

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
MOTTO	iv
PERSEMBAHAN.....	v
KATA PENGANTAR	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR ISTILAH	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Rumusan Masalah.....	4
1.3.Pertanyaan Penelitian.....	4
1.4.Tujuan Penelitian	5
1.5.Manfaat Penelitian	5
1.6.Tinjauan Pustaka.....	6
1.7.Landasan Teori.....	8
1.8.Metode Penelitian	13
BAB II GAMBARAN UMUM	
2.1 Lokasi Hotel Cavinton	16
2.2 Profil Hotel Cavinton.....	17
2.2.Logo Hotel Cavinton.....	18
2.3.Visi, Misi Hotel Cavinton	19
2.4.Struktur Organisasi Hotel Cavinton.....	21
2.5.Produk Hotel Cavinton	23
2.6.Fasilitas Hotel Cavinton	34
BAB III PEMBAHASAN	
3.1. Jenis Peralatan Pengolahan Pastry Bakery di Hotel Cavinton dan Kondisi Peralatannya.....	36

3.1.1	Kitchen Equipment	37
3.1.2	Kitchen Utensil	46
3.2.	Kendala yang Dihadapi Oleh Staff	61
BAB IV PENUTUP		
4.1.	Kesimpulan	63
4.2.	Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....		65
LAMPIRAN.....		66