

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
INTISARI.....	iv
<i>ABSTRACT</i>	v
KATA PENGANTAR.....	vi
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR ISTILAH.....	xiii
DAFTAR SINGKATAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	7
1.3 Pertanyaan Penelitian.....	8
1.4 Tujuan Penelitian.....	8
1.5 Manfaat Penelitian.....	9
1.6 Tinjauan Pustaka.....	10
1.7 Landasan Teori.....	13
1.8 Metode Penelitian.....	18

BAB II DESKRIPSI OBJEK PENELITIAN.....	27
2.1 Letak/Alamat Hotel Innside.....	27
2.2 Gambaran Umum.....	28
2.3 Produk Jasa Hotel Innside.....	30
2.4 Struktur Organisasi Kitchen Hotel Innside.....	32
BAB III PEMBAHASAN.....	35
3.1 Penggunaan <i>small equipment</i>	37
3.2 Perawatan <i>small equipment</i>	49
3.3 Penyimpanan <i>small equipment</i>	60
BAB IV PENUTUP.....	67
4.1 Kesimpulan.....	67
4.2 Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA.....	70
LAMPIRAN 1 SOP MEMBERSIHKAN.....	72
LAMPIRAN 2 PANDUAN WAWANCARA.....	75
LAMPIRAN 3 DAFTAR NARASUMBER.....	77
LAMPIRAN 4 TRANSKIP WAWACARA.....	78