

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
INTISARI	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR ISTILAH	xiii
DAFTAR SINGKATAN.....	xv
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I : PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	9
1.3 Pertanyaan Penelitian	9
1.4 Tujuan Penelitian.....	10
1.5 Manfaat Penelitian.....	10

1.6	Kajian Pustaka	10
1.7	Landasan Teori	12
1.	Pengertian Hotel	12
2.	Pengertian <i>Kitchen</i>	13
3.	Pengertian <i>food beverage product</i>	14
4.	Pengertian <i>Breakfast</i>	16
5.	Pengertian <i>Prepare</i> atau Persiapan Memasak	18
1.8	Metode Penelitian	21
1.	Jenis penelitian	21
2.	Waktu dan tempat penelitian	22
3.	Alat penelitian	22
4.	Jenis data	23
5.	Teknik pengumpulan data	24
6.	Analisis Data	26
BAB II : DESKRIPSI OBJEK PENELITIAN		28
2.1	Lokasi / Alamat Hotel Pesonna Malioboro	28
2.2	Gambaran Umum dan Sejarah Singkat	29
2.3	Produk Jasa Hotel Pesonna Malioboro	30
2.4	Struktur Organisasi <i>Kitchen</i> Pesonna Malioboro Hotel Yogyakarta	31
BAB III : PEMBAHASAN		34
3.1	Pencucian bahan (Washing)	35
3.2	Penimbangan (Weighing)	37
3.3	Penyiangan (Trimming)	38

3.4 Pemotongan Bahan (Cutting).....	39
3.5 Mencampur bahan makan	43
BAB IV : PENUTUP	50
4.1 Kesimpulan.....	50
4.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN.....	