

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
PERNYATAAN .....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	iv
LEMBAR PENGESAHAN .....	v
INTISARI .....	vi
ABSTRACT .....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI .....	x
DAFTAR ISTILAH.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	15
1.1 Latar Belakang Masalah .....	15
1.2 Rumusan Masalah .....	17
1.3 Pertanyaan Penelitian .....	17
1.4 Tujuan Penelitian.....	17
1.5 Manfaat Penelitian.....	18
1.6 Tinjauan Pustaka .....	18
1.7 Landasan Teori .....	20
1.8 Metode Penelitian .....	23
1.9 Sistematika Penulisan .....	26
BAB II GAMBARAN UMUM .....	27
2.1 Lokasi .....	27

2.2 Profil The Alana Hotel and Convention Center Yogyakarta.....	28
2.2.1 Sejarah .....	28
2.2.2 Struktur Organisasi .....	30
2.2.3 Fasilitas .....	31
2.2.3.1 Room .....	31
2.2.3.2 Swimming Pool .....	32
2.2.3.3 Spa .....	33
2.2.3.4 Fitness Center .....	34
2.2.3.5 MICE .....	34
2.2.3.6 Restoran.....	35
BAB III PEMBAHASAN .....	38
3.1 Komunikasi Antar Staf Section Main Kitchen Divisi Food and Beverage Product The Alana Hotel and Convention Center Yogyakarta .....	38
Bab IV Penutup .....	52
4.1 Kesimpulan.....	52
4.2 Saran .....	53
DAFTAR PUSTAKA.....	54
DAFTAR PERTANYAAN .....	55
DAFTAR NARASUMBER .....	56

## DAFTAR ISTILAH

<i>A'la carte</i>	: susunan menu pada daftar makanan yang mempunyai daftar harga
<i>Cooking Method</i>	: metode memasak dalam aktivitas di dapur
<i>Cutting Method</i>	: metode memotong dalam aktivitas di dapur
<i>Chiller</i>	: tempat penyimpanan makanan dengan suhu dingin kecuali daging
<i>Main Kitchen</i>	: <i>section</i> di dapur yang sering disebut dengan hot kitchen
<i>Banquet</i>	: <i>section</i> yang menangani kegiatan pesta maupun meeting
<i>Garde Manger</i>	: <i>section</i> yang menyiapkan makanan dingin atau appetizer
<i>Pastry</i>	: <i>section</i> yang menyiapkan dessert, roti, coklat maupun biskuit
<i>Executive Chef</i>	: kepala bagian di dapur yang mempunyai jabatan tertinggi
<i>Sous Chef</i>	: kepala <i>section</i> di dapur yang membantu pekerjaan executive chef
<i>Garnish</i>	: kegiatan menghiasi makanan
<i>Chop</i>	: memotong dengan cara cincang
<i>Slice</i>	: memotong dengan cara diiris tipis
<i>Marination</i>	: bumbu
<i>Marinate</i>	: kegiatan di bumbu agak lama atau diungkep
<i>Buffet</i>	: penyajian makanan dalam meja panjang atau prasmanan
<i>Brunch</i>	: istilah yang digunakan ketika diluar waktu sarapan dan makan siang
<i>Trainee</i>	: seseorang yang sedang dilatih
<i>Demi Chef</i>	: staf yang bekerja sebagai kapten tim atau supervisor di dapur
<i>Commisary</i>	: seseorang yang memiliki jabatan sebagai staf di dapur
<i>Cutting Board</i>	: alat atau papan untuk memotong dengan berbagai warna
<i>Memo</i>	: bentuk pesan atau informasi yang disampaikan dalam sebuah kertas

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1: Unsur Komunikasi .....	21
Gambar 2. 1: Lokasi Hotel .....	27
Gambar 2. 2: Exterior Hotel .....	30
Gambar 2. 3: Struktur Organisasi .....	31
Gambar 2. 4: Deluxe Room .....	32
Gambar 2. 5: Swimming Pool .....	33
Gambar 2. 6: Spa and Health Center .....	33
Gambar 2. 7: Fitness Center .....	34
Gambar 2. 8: Gedung M.I.C.C .....	35
Gambar 2. 9: Andrawina Restoran .....	36
Gambar 2. 10: Struktur Organisasi Divisi Food and Beverage Product Product .....	36
Gambar 3. 1: Komunikasi Section main kitchen .....	38
Gambar 3. 2: komunikasi executive chef dengan sous chef .....	40
Gambar 3. 3: Komunikasi executive chef dengan commis 1 .....	41
Gambar 3. 4: Komunikasi sous chef dengan demi chef .....	42
Gambar 3. 5: komunikasi demi chef dengan commis 1 .....	43
Gambar 3. 6: komunikasi demi chef dengan commis 1 .....	44
Gambar 3. 7: media notebook .....	45
Gambar 3. 8: komunikasi commis 1 dengan commis .....	46
Gambar 3. 9: komunikasi commis dengan daily worker .....	47
Gambar 3. 10: over handle .....	48

Gambar 3. 11: Komunikasi commis dengan trainee .....	49
Gambar 3. 12: Kegiatan Umpan Balik .....	50