

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PERNYATAAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
INTISARI	v
ABSTRACT.....	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR ISTILAH	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
 BAB I PENDAHULUAN	 14
A. Latar Belakang.....	14
B. Rumusan Masalah	16
C. Tujuan.....	16
D. Manfaat.....	17
E. Tinjauan/Kajian Pustaka.....	18
F. Landasan Teori	19
G. Metode dan Teknik Penulisan	20
 BAB II TINJAUAN UMUM	 23
A. Gambaran Umum Lor In Solo Hotel	23
1. Sejarah Hotel.....	23
2. Fasilitas Lor In Solo Hotel.....	25
a. Fasilitas kamar	25
b. Fasilitas Umum	28
3. Struktur Organisasi	36
B. Gambaran Umum Tentang <i>Food and Beverage Product</i> Di Lor In Solo Hotel	41
1. Pengertian Departmen <i>Food and Beveage Product</i>	41
2. Personalia <i>Food and Beverage Product</i> Lor In Solo Hotel.	43
3. Tugas dan Tanggung Jawab.....	45
C. Gambaran Umum <i>Hot Kichen</i> Di Lor In Solo Hotel	47
1. Pengertian <i>Hot Kitchen</i>	47
2. Struktur Organisasi	47
3. Tugas dan Tanggung Jawab.....	47
4. <i>Equipment</i> dan <i>Utensil</i> yang terdapat di <i>Hot Kitchen</i> <i>Section</i>	48
D. Tinjauan Permasalahan	49
1. Tinjauan Tentang <i>Standard Operating Procedure</i> pembuatan Udang Colo'madu oleh <i>staff kitchen</i>	

Kampoeng Ikan <i>Restaurant</i> , Lor-In Solo Hotel	49
2. Tinjauan Tentang tingkat pemahaman dan penerapan <i>Standard Operating Procedure</i> pembuatan Udang Colo'madu oleh <i>staff kitchen</i> Kampoeng Ikan <i>Restaurant</i> , Lor-In Solo Hotel.....	50
3. Tinjauan Tentang penilaian Executive Sous Chef terhadap tingkat pemahaman <i>Standard Operating Procedure</i> pembuatan Grill Beef Salad oleh <i>staff kitchen</i> Kampoeng Ikan <i>Restaurant</i> , Lor-In Solo Hotel	51
BAB III PEMBAHASAN	52
A. <i>Standard Operating Procedure</i> Pengolahan Menu Udang Colo'madu Kampoeng Ikan <i>Restaurant</i> , Lor-In Hotel Solo	52
1. <i>Personal Grooming</i>	52
2. Pengadaan Barang	53
3. Proses Penyimpanan	54
4. <i>Standard Portion</i>	56
5. <i>Equipment</i> dan <i>utensil</i> yang digunakan dalam pembuatan Udang Colo'madu.....	57
6. Metode Memasak.....	63
7. <i>Standard Recipe</i>	65
8. Tingkat Kematangan <i>King Prawn</i> Pada Menu Udang Colo'madu	71
B. Pemahaman dan Penerapan <i>Standard Operating Procedure</i> Pengolahan Menu Udang Colo'madu Kampoeng Ikan <i>Restaurant</i> Lor-In Solo Hotel.....	72
C. Penilaian <i>Executive Sous Chef</i> terhadap tingkat pemahaman <i>Standard Operating Procedure</i> pembuatan Udang Colo'madu oleh <i>staff kitchen</i> Kampoeng Ikan <i>Restaurant</i> , Lor-In Solo Hotel	86
BAB IV PENUTUP	92
A. Kesimpulan.....	92
B. Saran	92
DAFTAR PUSTAKA	94