

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
PERNYATAAN.....	iii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iv
LEMBAR PENGESAHAN.....	v
INTISARI.....	vi
ABSTRACT.....	vii
MOTO.....	viii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	ix
KATA PENGANTAR.....	x
DAFTAR ISI.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xv
DAFTAR GAMBAR.....	xvi
DAFTAR ISTILAH.....	xix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xxi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian.....	2
D. Manfaat Penelitian.....	3
E. Tinjauan Pustaka.....	4
F. Landasan Teori.....	5
G. Metode Penelitian.....	8

H. Sistematika Penulisan.....	10
-------------------------------	----

BAB II GAMBARAN UMUM

A. Letak Geografis.....	11
B. Profil Hotel.....	12
C. Struktur Organisasi.....	13
D. Fasilitas.....	16

BAB III PEMBAHASAN

A. Produk <i>A La Carte Pastry</i>	32
B. Cara Pengolahan.....	51
C. Penyajian Produk <i>A La Carte Pastry</i>	59

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan.....	70
B. Saran.....	70

DAFTAR PUSTAKA.....	72
----------------------------	-----------

DAFTAR NARASUMBER.....	74
-------------------------------	-----------

LAMPIRAN