

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL</b> .....	
<b>HALAMAN JUDUL</b> . .....	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISTILAH</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan masalah .....	2

C. Tujuan Penulisan .....	3
D. Manfaat Penulisan.....	3
E. Tinjauan Pustaka .....	3
F. Landasan Teori .....	4
G. Metode Penelitian .....	6
H. Sistematika penulisan.....	8

## **BAB II GAMBARAN UMUM HOTEL**

A. Lokasi Puri Artha Yogyakarta.....	10
B. Sejarah Singkat Puri Artha Yogyakarta .....	10
C. Profil Hotel.....	12
D. Fasilitas Puri Artha Yogyakarta.....	14
E. Struktur Organisasi di Puri Artha Yogyakarta.....	23

## **BAB III PEMBAHASAN**

A. Jenis – jenis Peralatan yang Digunakan di Kitchen.....	24
B. Jenis Sayuran dan Menu Olahan.....	40
C. Tata Cara Penyimpanan Bahan Makanan Berupa sayuran .....	49

## **BAB IV PENUTUP**

A. Kesimpulan.....	54
B. Saran .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>56</b>
<b>DAFTAR NARASUMBER .....</b>	<b>57</b>