

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN COVER .....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN KEORISINALITAS.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN 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>MOTTO .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR ISTILAH .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR BAGAN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I. PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	4
1.5 Tinjauan Pustaka .....	4
1.6 Landasan Teori.....	10
1.7 Metode Penelitian .....	11
<b>BAB II. DESKRIPSI OBJEK PENELITIAN .....</b>	<b>15</b>
2.1 Lokasi The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center .....	15
2.2 Sejarah The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center .....	16
2.3 Struktur Organisasi The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center...	17
2.4 Fasilitas The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center.....	19

<b>BAB III. PEMBAHASAN</b> .....	25
3.1 Ragam Menu <i>Pastry</i> yang disajikan untuk <i>Daily Breakfast di The Alana Yogyakarta Hotel &amp; Convention Center</i> .....	30
3.3 Proses Persiapan <i>Product Daily Breakfast</i> oleh <i>Pastry Departement The Alana Yogyakarta Hotel &amp; Convention Center</i> .....	38
3.4 Prosedur Pengolahan Produk <i>Daily Breakfast</i> oleh <i>Pastry Departement The Alana Yogyakarta Hotel &amp; Convention Center</i> .....	42
<b>BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
4.1 Kesimpulan .....	54
4.2 Saran.....	55
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>58</b>
<b>DATA NARASUMBER</b> .....	<b>59</b>