

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</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>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Manfaat Penelitian.....	3
E. Tinjauan Pustaka.....	3
F. Landasan Teori.....	5
G. Metode Penelitian.....	9
H. Sistematika Penelitian.....	10
<b>BAB II GAMBARAN UMUM.....</b>	<b>12</b>
A. Lokasi.....	12
B. Sejarah.....	13
C. Fasilitas dan produk.....	14
D. Struktur Organisasi.....	23

<b>BAB III PEMBAHASAN.....</b>	<b>24</b>
A. Presentasi Menu Barbeque di Hotel Neo+ Awana Yogyakarta.....	24
B. Peran Cold Kitchen, Main Kitchen, dan Pastry Dalam Event Barbeque.....	45
<b>BAB IV PENUTUP.....</b>	<b>50</b>
A. Kesimpulan.....	50
B. Saran.....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>52</b>
<b>DAFTAR NARASUMBER.....</b>	<b>54</b>