

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
INTISARI	ii
<i>ABSTRACT</i>	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
MOTTO	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR BAGAN	xiv
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR ISTILAH	xviii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan masalah	4

C. Tujuan Penelitian	4
D. Manfaat penelitian	4
E. Tinjauan Pustaka	5
F. Landasan Teori	7
G. Metode Penelitian	9
H. Sistematika Penulisan	11

BAB II GAMBARAN UMUM

A. Letak Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort	13
B. Sejarah Sofitel	13
C. Fasilitas di Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort	17
D. Struktur Organisasi Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort	23

BAB III PEMBAHASAN MASALAH

A. Jenis-jenis saus yang digunakan dalam berbagai macam menu di hot kitchen Sofitel Bali Nusa Dua Beach Resort	24
B. Strategi dalam menciptakan cita rasa yang tepat sesuai dengan bahan dan produk yang digunakan	35
C. Faktor-faktor yang harus diperhatikan dalam membuat saus agar mendapatkan hasil yang optimal	66

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan	80
B. Saran	81

DAFTAR PUSTAKA	82
LAMPIRAN	84