**DAFTAR ISI**

HALAMAN JUDUL................................................................................... i

ABSTRAK................................................................................... ii

DEDIKASI................................................................................... iii

LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING................................. iv

LEMBAR PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN................................. v

BIOGRAFI................................................................................... vi

KATA PENGANTAR ................................. vii

DAFTAR ISI................................. ix

DAFTAR TABEL................................. xii

DAFTAR GAMBAR................................. xiii

DAFTAR LAMPIRAN................................................................................... xiv

**BAB I PENDAHULUAN** 1

1.1 LatarBelakang 1

1.2 IdentifikasiMasalah 2

1.3 Batasan Masalah 2

1.4RumusanMasalah 3

1.5TujuanPenelitian 3

1.6 Manfaat Penelitian.................................................................... 3

**BAB II KAJIAN PUSTAKA** 4

2.1 Pengertian Hotel Dan Istilah 4

 2.1.1 Pengertian Hotel 4

 2.1.2 PengertianOperasional 4

 2.1.3 Pengertian F & B Departement 5

 2.1.4 Pengertian Preparation 6

 2.1.5 PengolahanMakanan 6

 2.1.6Pengertian Kitchen danPeranan Kitchen Hotel 8

 2.1.7 ProsedurPenyimpananMakanan 12

**BAB III METODOLOGI PENELITIAN** 13

3.1Lokasi dan Waktu Penelitian 13

 3.1.1 Lokasi Dan WaktuPenelitian 13

 3.1.2WaktuPenelitian 14

3.2 MetodePenulisandanPengumpulan Data 14

 3.2.1 Observasi 14

 3.2.2Wawancara 15

 3.2.3 StudiPustaka 15

 3.2.4 Pengolahan Data 15

 3.2.5Dokumentasi 15

3.3 Sumber Data 16

3.4 MetodeAnalisa Data 16

**BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN** 17

4.1 SejarahSingkat Dan Profil Hotel 17

 4.1.1 Sejarah Hotel Mercure Bali Legian 17

 4.1.2 Fasilitas Hotel MercureBali Legian 17

 4.1.3 Job Description F & B Product 21

 4.1.4 Organization Chart F & B Product 24

 4.1.5 ProsedurKerja F & B Product 25

 4.1.6UraianKerja Di Hot Kitchen 26

 4.1.7 S.O.P Prepare Makanan Di Area Kitchen 31

4.2HasilPembahasan Prepare Makanan Di Area Kitchen 35

**BAB V PENUTUP** 37

5.1Kesimpulan 37

5.2Saran 37

**DAFTAR PUSTAKA**

**LAMPIRAN**