**DAFTAR ISI**

HalamanJuduli

Halaman Prasyarat Gelarii

Halaman Persetujuan Pembimbing Skripsiiii

Halaman Pengesahan Tim Penguji Skripsiiv

Halaman Pernyataanv

Halaman Biografivi

Motto Dan Persembahanvii

Kata Pengantarviii

Abstrakix

Daftar Isixi

Daftar Tabelxiii

Daftar Gambarxiv

Daftar Lampiranxv

BAB I PENDAHULUAN1

* 1. Latar Belakang1
  2. Rumusan Masalah2
  3. Tujuan Penelitian2
  4. Manfaat Penelitian3

BAB II LANDASAN TEORI4

2.1 Pengertian Hygene dan Sanitasi 4

2.1.1 Pengertian Hygene4

2.1.2 Pengertian Sanitasi5

2.1.3 Tujuan Hygene dan Sanitasi5

2.1.4 Pengertian Hygene dan Sanitasi Hotel5

2.1.5 Tujuan Hygene dan Sanitasi Dapur8

2.1.6 Syarat – Syarat Sanitasi Hotel9

2.1.7 Pembagian Kerja Dapur Dan Fungsinya11

2.1.8 Pengertian Dapur12

2.2 Teori Pengawasan13

BAB III METODE PENELITIAN14

3.1 Jenis Penelitian14

3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian14

3.3 Variabel dan Pengukuran14

3.4 Jenis dan Sumber Data14

3.5 Metode Pengumpulan Data15

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN16

4.1 Gambaran Umum Hotel16

4.1.1 Sejarah Sitesa Peninsula Hotel16

4.1.2 Visi & Misi Hotel17

4.1.3 Kegiatan Instansi Sintesa Peninsula Hotel18

4.1.4 Fasilitas Hotel20

4.1.5 Jumlah Kamar Hotel20

4.1.6 Hargai Kamar Sintesa Peninsula Hotel Manado21

4.1.6 Data Karyawan23

4.1.7 Struktur Organisasi Hotel26

4.2 Hasil Penelitian27

4.2.1 Standar Operasional Prosedur27

4.2.2 Manfaat Standar Operasional Prosdur 27

4.2.3 Tujuan Standar Operasional Prosedur (SOP)28

4.2.4 Fungsi Standar Operasional Prosedur (SOP)28

4.2.5 Keuntungan Adanya Standar Operasional Prosedur (SOP)29

4.2.6 Prinsip-prinsip Penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP)29

4.2.7 Penerapan SOP Hygene Dan Sanitasi Terhadap Operasional Kitcen30

4.2.8 Penerapan SOP Hygene Dan Sanitasi Pada Karyawan32

4.2.9 Penerapan SOP Hygene Dan Sanitasi Kitchen Departemen35

4.2.11 Struktur Organisasi Kitchen44

4.3 Hasil Data45

4.4 Pembahasan53

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN53

5.1 Kesimpulan53

5.2 Saran54

DAFTAR PUSTAKA57

DAFTAR LAMPIRAN