

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>PERNYATAAN ORISINALITAS LAPORAN AKHIR</b> .....	iv
<b>ABSTRAK</b> .....	v
<b>ABSTRACT</b> .....	vi
<b>MOTTO</b> .....	vii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>1.1 Latar Belakang</b> .....	1
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	5
<b>1.3 Tujuan Penelitian</b> .....	5
<b>1.4 Manfaat Penelitian</b> .....	5
1.4.1 Manfaat Bagi Penulis.....	5
1.4.2 Manfaat Bagi Hotel .....	6
1.4.3 Manfaat Bagi Akademik.....	6
<b>1.5 Lokasi Penelitian</b> .....	6
<b>1.6 Jenis dan Sumber Data</b> .....	6
1.6.1 Jenis Data.....	6
1.6.2 Sumber Data .....	7
<b>1.7 Metode Pengumpulan Data</b> .....	8
<b>1.8 Metode Analisis Data</b> .....	8
1.8.1 Metode penelitian Deskriptif.....	8
1.8.2 Metode Analisis SWOT.....	9
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	11
<b>2.1 Pengertian Pariwisata</b> .....	11
<b>2.2 Pengertian Wisatawan</b> .....	12
<b>2.3 Pengertian dan Klasifikasi Hotel</b> .....	13
2.3.1 Pengertian Hotel.....	13
2.3.2 Klasifikasi Hotel.....	14
<b>2.4 Departemen yang ada di Hotel</b> .....	15
<b>2.5 Pengertian <i>Food and Beverage Department</i></b> .....	19
<b>2.6 Pengertian <i>Food and Beverage Product</i></b> .....	21

2.7	<b>Pengertian <i>Kitchen</i></b> .....	22
2.8	<b>Pengertian <i>Hygiene dan Sanitation</i></b> .....	22
2.8.1	Pengertian <i>Hygiene</i> .....	23
2.8.2	Pengertian Sanitasi .....	24
2.9	<b><i>Personal Hygiene</i></b> .....	24
2.10	<b>Sanitasi Makanan</b> .....	25
<b>BAB III HASIL DAN PENELITIAN</b> .....		30
3.1	<b>Gambaran Umum Hotel Aston Jember &amp; Conference Center</b> .....	30
3.1.1	Sejarah Singkat Archipelago International .....	30
3.1.2	Sejarah Singkat Archipelago International .....	31
3.1.3	Fasilitas Di Hotel Aston Jember & Conference Center .....	33
3.1.4	Struktur Organisasi Hotel Aston Jember & Conference Center ..	38
3.1.5	Departemen di Hotel Aston Jember & Conference Center.....	38
3.2	<b>Gambaran Umum <i>Kitchen Department</i> di Hotel Aston Jember &amp; Conference Center</b> .....	41
3.2.1	Struktur Organisasi <i>Kitchen Department</i> di Hotel Aston Jember & Conference Center .....	41
3.2.2	<i>Section</i> Yang Terdapat di <i>Kitchen Department</i> Hotel Aston Jember & Conference Center .....	42
3.2.3	Tugas dan tanggung jawab masing–masing Bagian di <i>Kitchen Department</i> Hotel Aston Jember & Conference Center.....	43
3.3	<b>Penerapan <i>Hygiene and Sanitation</i> Terhadap Pengolahan Bahan Makanan di <i>Kitchen</i> Hotel Aston Jember &amp; Conference Center</b> .....	45
3.4	<b>Proses Penerimaan Bahan Makanan di Hotel Aston Jember &amp; Conference Center</b> .....	50
3.5	<b>Analisis SWOT</b> .....	53
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....		54
4.1	<b>Kesimpulan</b> .....	54
4.2	<b>Saran</b> .....	54
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....		56

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Certificate.....	58
Gambar 2 Performance Evaluation.....	58
Gambar 3 Kegiatan.....	59
Gambar 4 Kegiatan.....	59
Gambar 5 Kegiatan.....	60
Gambar 6 Kegiatan.....	60
Gambar 7 Kegiatan.....	61
Gambar 8 Kegiatan.....	61

