

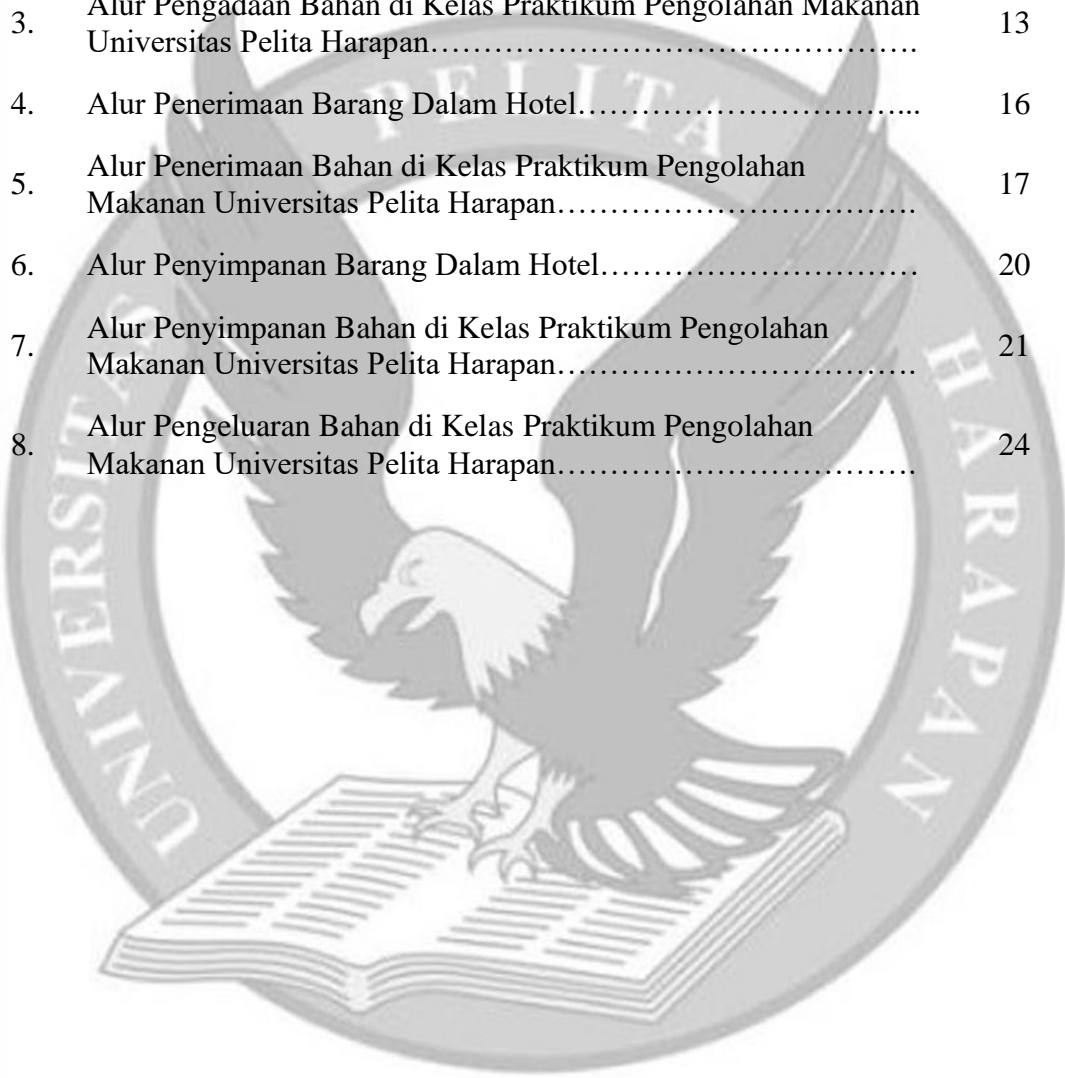
## DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PENYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS</b>	
<b>AKHIR PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK</b>	
<b>AKHIR PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR</b>	
<b>ABSTRAK</b> .....	<b>v</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Tujuan Rancangan Pembuatan Buku Modul .....	3
<b>BAB II MATERI RANCANGAN MODUL</b> .....	<b>5</b>
A. Isi Rancangan Modul .....	5
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b> .....	<b>22</b>
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>27</b>
A. Hasil .....	27
B. Evaluasi .....	29
<b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>30</b>
A. Simpulan .....	30
B. Saran .....	31
<b>Daftar Pustaka</b> .....	<b>32</b>

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Alur <i>Food Control Management</i> .....	9
2.	Alur Pengadaan Barang Dalam Hotel.....	12
3.	Alur Pengadaan Bahan di Kelas Praktikum Pengolahan Makanan Universitas Pelita Harapan.....	13
4.	Alur Penerimaan Barang Dalam Hotel.....	16
5.	Alur Penerimaan Bahan di Kelas Praktikum Pengolahan Makanan Universitas Pelita Harapan.....	17
6.	Alur Penyimpanan Barang Dalam Hotel.....	20
7.	Alur Penyimpanan Bahan di Kelas Praktikum Pengolahan Makanan Universitas Pelita Harapan.....	21
8.	Alur Pengeluaran Bahan di Kelas Praktikum Pengolahan Makanan Universitas Pelita Harapan.....	24



## DAFTAR LAMPIRAN

Halaman

LAMPIRAN A-1: Standar Operasional Prosedur Pengadaan <i>Kitchen Department</i> ....	34
LAMPIRAN A-2: Standar Operasional Prosedur Penerimaan <i>Kitchen Department</i> ..	35
LAMPIRAN B-1: Transkrip Wawancara I.....	36
LAMPIRAN B-2: Transkrip Wawancara II.....	46
LAMPIRAN B-3: Transkrip Wawancara III .....	51
LAMPIRAN B-4: Transkrip Wawancara IV .....	54
LAMPIRAN B-5: Transkrip Wawancara V .....	57
LAMPIRAN C-1: Foto Sebelum dan Sesudah Kabinet Bahan Kering, <i>Vegetable Chiller, Dairy Chiller, Preparation Chiller, Freezer</i> di <i>Kitchen UPH</i> .....	61
LAMPIRAN C-2: Foto Dokumentasi Penelitian .....	64
LAMPIRAN D: Standar Operasional Prosedur <i>Food Management</i> .....	65

