

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA	7
2.1 Pariwisata.....	7
2.1.1 Definisi Pariwisata.....	7
2.1.2 Pariwisata Gastronomi.....	7
2.2 Restoran	8
2.2.1 Definisi Restoran	8
2.2.2 <i>Speciality Restaurant</i>	9
2.2.3 Restoran Sunda	9
2.2.4 Menu Khas Sunda.....	10
2.3 Konsep Halal	11
2.3.1 Definisi Halal.....	11
2.3.2 Sebab-sebab dan Alasan Pengharaman	12
2.3.3 Jaminan Produk Halal.....	13
2.3.4 Sertifikasi Halal	14
2.3.4.1 Prosedur Sertifikasi Halal	14
2.4 <i>Food and Beverage Cycle</i>	16

Rifa Fauziyah, 2018

ANALISIS FOOD AND BEVERAGE CYCLE DALAM MEMBERIKAN JAMINAN PRODUK HALAL DI WARUNG NASI AMPERA CABANG ARCAMANIK

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2.4.1 <i>Food & Beverage Control</i> (Pengendalian Makanan dan Minuman).....	25
2.5 Kajian Empirik Beberapa Hasil Penelitian Terdahulu	28
2.6 Kerangka Pemikiran	29
BAB III METODE PENELITIAN	30
3.1 Metode Penelitian	30
3.2 Populasi dan Sampel.....	30
3.3 Partisipan dan Lokasi Penelitian.....	30
3.3.1 Partisipan Penelitian	30
3.3.2 Lokasi Penelitian	31
3.3.2.1 Profil Warung Nasi Ampora Cabang Arcamanik	31
3.4 Operasional Variabel	40
3.5 Teknik Pengumpulan Data	40
3.5.1 Wawancara	40
3.5.2 Observasi	41
3.5.3 Dokumentasi.....	41
3.6 Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data.....	41
3.6.1 Tahap Persiapan.....	41
3.6.2 Tahap Pelaksanaan	41
3.6.3 Tahap Pengolahan Data	42
3.6.3.1 Penyusunan Kisi-Kisi Penelitian.....	42
3.6.3.2 Penyusunan Alat Pengumpulan Data.....	42
3.6.3.3 Penyusunan Pedoman Wawancara.....	42
3.7 Keabsahan Data	42
3.8 Analisis Data.....	43
3.8.1 Data Reduction (Reduksi Data)	43
3.8.2 Data Display (Penyajian Data)	44
3.8.3 Kesimpulan atau Verifikasi	44
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	45

Rifa Fauziyah, 2018

ANALISIS FOOD AND BEVERAGE CYCLE DALAM MEMBERIKAN JAMINAN PRODUK HALAL DI WARUNG NASI AMPORA CABANG ARCAMANIK

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

4.1 Hasil Penelitian.....	45
4.1.1. Pelaksanaan Wawancara Mendalam dan Observasi di WN Ampera	45
4.2 Proses <i>Food and Beverage Cycle</i> WN Ampera Cabang Arcamanik	46
4.3 Implementasi <i>Food and Beverage Cycle</i> WN Ampera Cabang Arcamanik.....	78
4.4 Pengawasan <i>Food and Beverage Cycle</i> WN Ampera Cabang Arcamanik.....	89
BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....	94
5.1 Simpulan.....	94
5.2 Rekomendasi.....	95
DAFTAR PUSTAKA	96

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Wisatawan Mancanegara dan Domestik di Kota Bandung 2016	1
Tabel 1.2 Jumlah Warung Makan, Rumah Makan, dan Restoran Menurut SWK di Wilayah Bandung Timur 2014, 2015, dan 2016	3
Tabel 1.3 Daftar Restoran Bersertifikat Halal di Wilayah Bandung Timur	4
Tabel 2.1 Hasil Penelitian Terdahulu	28
Tabel 3.1 Menu yang Ditawarkan WN Ampera cabang Arcamanik	37
Tabel 3.2 Operasional Variabel.....	40
Tabel 4.1 Pelaksanaan Wawancara dan Observasi di WN Ampera.....	45
Tabel 4.2 Contoh Database Bahan baku dan Barang Lainnya.....	53
Tabel 4.3 Contoh Daftar <i>Supplier Ampera Stock Centre</i>	54
Tabel 4.4 Format Pemesanan dan Serah Terima Barang	58
Tabel 4.5 <i>Receiving</i> Gudang Kering	62
Tabel 4.6 <i>Receiving</i> Gudang Basah	62
Tabel 4.7 Form Gudang Basah.....	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	29
Gambar 3.1 Struktur Organisasi Manajemen WN Ampera Dalem Kaum.....	34
Gambar 3.2 Struktur Organisasi WN Ampera Tingkat Cabang	35
Gambar 4.1 Proses <i>Food and Beverage Cycle</i> WN Ampera Cabang Arcamanik	46
Gambar 4.2 Sertifikat Halal MUI dan Kebijakan Halal WN Ampera	47
Gambar 4.3 Kegiatan Pengajian Rutin dan Evaluasi	48
Gambar 4.4 <i>Flowchart</i> Pengadaan Bahan Baku <i>Ampera Stock Centre</i>	50
Gambar 4.5 <i>Flowchart</i> Pengiriman Barang ke <i>Outlet</i>	55
Gambar 4.6 Proses Pengecekan Kesesuaian Barang Pesanan	59
Gambar 4.7 <i>Flowchart</i> Penerimaan Barang Tingkat Cabang	60
Gambar 4.8 <i>Flowchart</i> Penyimpanan Barang di <i>Outlet</i>	65
Gambar 4.9 <i>Layout</i> Gudang Kering WN Ampera Cabang Arcamanik	66
Gambar 4.10 <i>Flowchart</i> Produksi Menu Utama	69
Gambar 4.11 Diagram Alur Proses Produksi Ayam Goreng	72
Gambar 4.12 <i>Layout Production House</i> WN Ampera Cabang Arcamanik	73
Gambar 4.13 <i>Flowchart</i> Pelayanan Konsumen	74
Gambar 4.14 <i>Layout</i> WN Ampera Cabang Arcamanik	77
Gambar 4.15 Pencatatan Barang Masuk dan Keluar oleh <i>Crew</i> Gudang	85

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 SK Pembimbing Skripsi
- Lampiran 2 Lembar Bimbingan
- Lampiran 3 Surat Penelitian
- Lampiran 4 Pelaksanaan Wawancara
- Lampiran 5 Rekapitulasi Wawancara
- Lampiran 6 Dokumentasi
- Lampiran 7 Riwayat Hidup Penulis