

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN	i
ABSTRAK	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Identifikasi Masalah dan Rumusan Masalah	8
1.2.1 Identifikasi Masalah	8
1.2.2 Rumusan Masalah	8
1.3. Tujuan Penelitian	8
1.4. Kegunaan Penelitian	9
1.4.1 Kegunaan Akademik.....	9
1.4.2 Kegunaan Praktis	9
BAB II KAJIAN PUSTAKA, PENELITIAN TERDAHULU, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS	10
2.1. Kajian Pustaka	10
2.1.1 Pengertian Pariwisata	10
2.1.2 Pengertian Akomodasi Perhotelan	10
2.1.3 Pengertian Usaha Jasa Boga.....	12
2.1.3.1 Pengertian <i>Food and Beverage Departement</i>	14
2.1.4 <i>Control Cycle</i>	14
2.1.4.1 <i>Food Control</i>	16
2.1.4.1.1 <i>Purchasing</i>	17
2.1.4.1.2 <i>Receiving</i>	20
2.1.4.1.3 <i>Storing</i>	21
2.1.4.1.4 <i>Issuing</i>	26

2.1.4.2 <i>Food Production Control</i>	27
2.1.4.2.1 <i>Food Production Control on Portion</i>	28
2.1.4.2.2 <i>Food Production Control on Quantity</i>	30
2.1.5 Pengontrolan Biaya Makanan	32
2.1.5.1 <i>Cost</i>	34
2.1.5.2 <i>Food Cost</i>	34
2.2. Penelitian Terdahulu	36
2.3. Kerangka Pemikiran.....	40
2.4. Hipotesis	43
BAB III METODELOGI PENELITIAN.....	44
3.1. Objek dan Subjek Penelitian.....	44
3.2. Metode Penelitian dan Desain Penelitian	45
3.3. Operasionalisasi Variabel	46
3.4. Sumber, Skala Pengukuran, dan Teknik Pengambilan Data.....	47
3.4.1 Sumber Data.....	47
3.4.2 Teknik <i>Sampling</i>	48
3.5. Teknik Pengambilan Data.....	48
3.6. Instrumen Penelitian	51
3.7. Penyusunan Alat dan Pengumpulan Data	51
3.7.1 Tahap Persiapan	51
3.7.2 Tahap Pelaksanaan	52
3.7.3 Tahap Pengolahan Data	52
3.8. Uji Keabsahan Data	53
3.8.1 Triangulasi.....	53
3.8.2 <i>Member Check</i>	55
3.9. Tekniks Analisis Data	55
3.9.1 Reduksi Data	57
3.9.2 Penyajian Data	57
3.9.3 Menyimpulkan / Verifikasi	57
BAB IV PEMBAHASAN	59
4.1. Sejarah Singkat Grand Pasundan Convention Hotel Bandung ..	59
4.1.1 Visi dan Misi Grand Pasundan Convention Hotel Bandung	60
4.1.2 Sejarah Divisi <i>F&B Main Kitchen</i> Grand Pasundan Convention Hotel Bandung.....	60
4.1.3 Struktur Organisasi dan <i>Job Description</i> Departemen	

<i>Main Kitchen</i> dan Departemen <i>Purchasing</i>	62
4.1.4 <i>Staff Main Kitchen</i> dan Departemen <i>Purchasing</i>	66
4.1.5 Gambaran Umum Operasional.....	67
4.2. Pembahasan.....	68
4.2.1 Tinjauan <i>Control Cycle</i> berdasarkan <i>Purchasing</i>	70
4.2.2 Tinjauan <i>Control Cycle</i> berdasarkan <i>Receiving</i>	77
4.2.3 Tinjauan <i>Control Cycle</i> berdasarkan <i>Storing</i>	83
4.2.4 Tinjauan <i>Control Cycle</i> berdasarkan <i>Issuing</i>	92
4.2.5 Tinjauan <i>Control Cycle</i> berdasarkan <i>Food Production</i> <i>Control</i>	97
4.2.5.1 <i>Food Production Control on Portion</i>	98
4.2.5.2 <i>Food Production Control on Quantity</i>	104
4.2.6 Biaya Makanan.....	110
4.3 <i>Feedback</i> untuk Hotel	117
BAB V PENUTUP	119
5.1. Kesimpulan	119
5.2. Saran	121
DAFTAR PUSTAKA	123

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Wisatawan Mancanegara dan Nusantara Tingkat Nasional Indonesia Periode 2011-2016	2
Tabel 1.2 Wisatawan Mancanegara dan Nusantara Tingkat Jawa Barat Periode 2011-2016	2
Tabel 1.3 Wisatawan Mancanegara dan Domestik Tingkat Kota Bandung Periode 2011-2016	3
Tabel 1.4 Jumlah Akomodasi Hotel menurut Klasifikasi di Kota Bandung Tahun 2016	4
Tabel 1.5 Rekapitulasi <i>Food Cost</i> Periode Januari Tahun 2017 hingga Februari Tahun 2018	7
Tabel 2.1 Klasifikasi Hotel	11
Tabel 2.2 Berbagai Usaha Jasa Boga Berdasarkan Jenis Usaha	13
Tabel 2,3 <i>Standard Purchased Specification</i>	20
Tabel 2.4 Contoh Tabel Umur Penyimpanan	24
Tabel 2.5 <i>Food and Drink Waste Sheet</i>	26
Tabel 2.6 <i>Order / Requisition Form</i>	26
Tabel 2.7 <i>Food / Beverage Transfer Memo</i>	27
Tabel 2.8 <i>Recipe Detail and Cost Card</i>	30
Tabel 2.9 Hasil Penelitian Terdahulu	37
Tabel 3.1 Operasionalisasi Variable	46
Tabel 4.1 <i>Staff Main Kitchen</i> dan Departemen <i>Purchasing</i>	66
Tabel 4.2 Waktu Wawancara dan Biodata Narasumber	69
Tabel 4.3 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Standar / Sistem <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Purchasing</i>	70

Tabel 4.4	Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Implementasi Penerapan <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Purchasing</i>	71
Tabel 4.5	Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Pengawasan <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Purchasing</i>	72
Tabel 4.6	Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Standar / Sistem <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Receiving</i>	78
Tabel 4.7	Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Implementasi Penerapan <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Receiving</i>	79
Tabel 4.8	Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Pengawasan <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Receiving</i>	80
Tabel 4.9	Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Standar / Sistem <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Storing</i>	84
Tabel 4.10	Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Implementasi Penerapan <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Storing</i>	85
Tabel 4.11	Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Pengawasan <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Storing</i>	88
Tabel 4.12	Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Standar / Sistem <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Issuing</i>	93
Tabel 4.13	Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Implementasi Penerapan <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Issuing</i>	94
Tabel 4.14	Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Pengawasan <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Issuing</i>	95
Tabel 4.15	Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Standar / Sistem <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Food Production on Portion</i> ...	99
Tabel 4.16	Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Implementasi Penerapan <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Food Production on Portion</i>	100
Tabel 4.17	Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Pengawasan <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Food Production on Portion</i>	102
Tabel 4.18	Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Standar / Sistem <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Food Production on Quantity</i> .	104

Tabel 4.19 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Implementasi Penerapan <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Food Production on Quantity</i>	107
Tabel 4.20 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Pengawasan <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Food Production on Quantity</i> ..	109
Tabel 4.21 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Standar / Sistem <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Food Cost</i>	111
Tabel 4.22 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Implementasi Penerapan <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Food Cost</i>	112
Tabel 4.23 Rekapitulasi <i>Food Cost</i> Periode Januari 2017-Maret 2018 ..	113
Tabel 2.24 Jawaban Wawancara Narasumber Mengenai Pengawasan <i>Control Cycle</i> dalam Tahap <i>Food Cost</i>	114

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Control Cycle Daily Operation 1</i>	15
Gambar 2.2. <i>Control Cycle Daily Operation 2</i>	16
Gambar 2.3 Aliran Biaya Produksi	33
Gambar 2.4 Aliran Dokumen Pengadaan Bahan	33
Gambar 2.5 Aliran Dokumen Pengambilan Bahan untuk Operasional Hotel.....	34
Gambar 2.6 Kerangka Pemikiran.....	42
Gambar 3.1 Triangulasi dengan Sumber Banyak	53
Gambar 3.2 Triangulasi dengan Teknik Banyak	54
Gambar 3.3 Proses Triangulasi	54
Gambar 3.4 Analisis Data Model Miles dan Huberman	56
Gambar 3.5Komponen dalam Analisis Data.....	58
Gambar 4.1 Logo Grand Pasundan Convention Hotel Bandung	60
Gambar 4.2 <i>Layout Main Kitchen</i>	61
Gambar 4.3 <i>Layout Departemen Purchasing, General Storage, dan Loading Dock</i>	62
Gambar 4.4 Struktur Organisasi <i>Main Kitchen</i>	63
Gambar 4.5 Struktur Organisasi Departemen <i>Purchasing</i>	63
Gambar 4.6 Gambaran Umum Proses <i>Control Cycle</i>	68
Gambar 4.7 <i>Flowchart</i> Alur <i>Purchasing</i> di Grand Pasundan Convention Hotel Bandung	77

Gambar 4.8 <i>Flowchart</i> Alur <i>Receiving</i> di Grand Pasundan Convention Hotel Bandung	83
Gambar 4.9 <i>Flowchart</i> Alur <i>Storing</i> di Grand Pasundan Convention Hotel Bandung	92
Gambar 4.10 <i>Flowchart</i> Alur <i>Issuing</i> di Grand Pasundan Convention Hotel Bandung	97
Gambar 4.11 <i>Flowchart</i> Alur <i>Food Production on Portion</i> di Grand Pasundan ConventionHotel Bandung	103
Gambar 4.12 <i>Flowchart</i> Alur <i>Food Production on Quantity</i> di Grand Pasundan ConventionHotel Bandung	110
Gambar 4.13 <i>Flowchart</i> Alur <i>Food Cost</i> di Grand Pasundan ConventionHotel Bandung.....	115
Gambar 4.14 Alur Penerapan <i>Control Cycle</i> di <i>Main Kitchen</i> Grand Pasundan Convention Hotel Bandung Selama Observasi.	116

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Riwayat Hidup

LAMPIRAN 2 Instrumen Penelitian

LAMPIRAN 3 Surat Formal dengan Tanda Tangan

LAMPIRAN 4 Foto-Foto Dokumentasi Penelitian

LAMPIRAN 5 Berkas Hardprint dari Hotel