

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	2
1.4 Manfaat.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	3
2.1 Industri Kuliner.....	3
2.2 Magang.....	3
2.3 Uraian Pekerjaan.....	4
2.4 Pembelajaran Magang.....	4
BAB III RANCANGAN PENELITIAN.....	5
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	5
3.2 Metode Penelitian.....	5
3.2.1 Jenis penelitian.....	5
3.2.2 Sumber data.....	5
3.2.3 Teknik pengumpulan data.....	5
3.2.4 Teknik penyajian data.....	6
BAB IV PEMBAHASAN.....	7
4.1 Hasil Penelitian.....	7
4.1.1 Jumlah peserta magang <i>bakery pastry</i>	7
4.1.2 Uraian pekerjaan peserta magang di hotel.....	7
4.1.3 Uraian pekerjaan peserta magang di toko kue.....	13
4.1.4 Hasil pembelajaran peserta magang di hotel.....	15
4.1.5 Hasil pembelajaran peserta magang di toko kue.....	17
4.2 Pembahasan.....	18
4.2.1 Uraian pekerjaan peserta magang di hotel dan toko kue.....	18
4.2.2 Hasil pembelajaran peserta magang di hotel dan toko kue.....	19
BAB V PENUTUP.....	21
5.1 Kesimpulan.....	21
5.2 Saran.....	21
DAFTAR PUSTAKA.....	23
LAMPIRAN.....	25

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Uraian Pekerjaan <i>Pastry Bakery</i> Le Meridien Jakarta	8
Tabel 4.2 Uraian Pekerjaan <i>Pastry Bakery</i> Padma Hotel Semarang	12

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Responden Pengalaman Pelaksanaan Magang	25
Lampiran 2 Jumlah Peserta Magang <i>Bakery Pastry</i>	26
Lampiran 3 Daftar Pertanyaan Wawancara	27
Lampiran 4 Dokumentasi Kegiatan Wawancara.....	28
Lampiran 5 Kartu Konsultasi Laporan.....	29