

DAFTAR ISI

Halaman Judul	ii
Halaman Persetujuan	iii
Halaman Pengesahan	iv
Halaman Pernyataan	v
Kata Pengantar	vi
Daftar isi	viii
Daftar Gambar	x
Daftar Tabel	xi
Abstraksi	xii
<i>Abstract</i>	xiii
BAB I : PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	3
BAB II : LANDASAN TEORI	
A. Pengertian Hotel	4
B. Pengertian Restoran	8
C. Pengertian Menu	14
D. Pengertian Standar Resep	21
BAB III : PEMBAHASAN	
A. Tinjauan Umum	24
1. Profil Perusahaan	24

2. Struktur Organisasi Hotel	26
3. Bidang Usaha	27
B. Pembahasan	31
C. Hambatan & Solusi	63
BAB IV : PENUTUP	
A. Kesimpulan	65
B. Saran	65
DAFTAR PUSTAKA	66
LAMPIRAN	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur organisasi <i>f & b</i>	25
Gambar 3.2 <i>Smart Room</i>	27
Gambar 3.3 <i>Superior Room</i>	28
Gambar 3.4 <i>Meeting Room</i> Amaris1	29
Gambar 3.5 <i>Meeting Room</i> Amaris 2.....	29
Gambar 3.6 <i>Meeting Room</i> Amaris 3.....	30
Gambar 3.7 <i>Meeting Room</i> Amaris 4.....	30
Gambar 3.8 <i>Restaurant Express</i>	31
Gambar 3.9 <i>Fruit salad</i>	35
Gambar 3.10 <i>Tomyamkung</i>	37
Gambar 3.11 <i>Soto ayam</i>	39
Gambar 3.12 <i>Mie godhok jawa</i>	42
Gambar 3.13 <i>Mie nyemek</i>	44
Gambar 3.14 <i>Kakap asam manis</i>	46
Gambar 3.15 <i>Kakap dabu-dabu</i>	49
Gambar 3.16 <i>Nasi goreng seafood</i>	52
Gambar 3.17 <i>Nasi goreng pedas</i>	54
Gambar 3.18 <i>Nasi goreng jawa</i>	56
Gambar 3.19 <i>Tahu berontak</i>	58
Gambar 3.20 <i>Ote-ote</i>	61

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Resep <i>Fruit salad</i>	36
Tabel 3.2 Resep Tomyamkung	37
Tabel 3.3 Resep Soto ayam	39
Tabel 3.4 Resep Mie godhok jawa	42
Tabel 3.5 Resep Mie nyemek	44
Tabel 3.6 Resep Kakap asam manis	46
Tabel 3.7 Resep Kakap dabu-dabu	49
Tabel 3.8 Resep Nasi goreng <i>seafood</i>	52
Tabel 3.9 Resep Nasi goreng pedas	54
Tabel 3.10 Resep Nasi goreng jawa	56
Tabel 3.11 Resep Tahu berontak	58
Tabel 3.12 Resep Ote-ote	61