

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
ABSTRAKSI.....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan masalah.....	2
C. Tujuan dan manfaat.....	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Landasan teori	
1. Pengertian rumah sakit.....	4

2. Pengetian restoran.....	5
3. Pengertian makanan.....	9
4. Pengertian standarisasi makanan.....	9
5. Kualitas makanan.....	10

BAB III. PEMBAHASAN

A. Tinjauan umum.....	12
Pofil perusahaan.....	12
B. Pembahasan.....	27

BAB IV

A. Kesimpulan.....	40
B. Saran.....	40
C. Lampiran.....	42
D. Daftar pustaka.....	46

DAFTAR GAMBAR

3.1 Rumah sakit PHC Surabaya.....	12
3.2 Struktur organisasi rumah sakit PHC.....	19
3.3 Interior café grha.....	24
3.4 <i>Bakery shop</i>	24
3.5 <i>Berlian launge food</i>	25
3.6 Struktur organisasi café di rumah sakit PHC Surabaya.....	26
3.7 Menu tongseng.....	31
3.8 Menu nasi goreng jawa.....	34
3.9 Menu nasi cap cai goreng.....	37

DAFTAR TABEL

3.1 tabel hasil survey kepuasan tamu.....	30
3.2 standar resep tongseng.....	33
3.3 standar resep nasi goreng jawa.....	36
3.4 standar resep nasi cap cai goreng.....	39