

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
DAFTAR ISI	iii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan dan Manfaat penulisan	2
1.3.1 Tujuan Penulisan	2
1.3.2 Manfaat Penulisan	2
1.4 Batasan Masalah	3
1.5 Sistematika penulisan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Penelitian Terdahulu	5
2.2 landasan Teori	6
2.2.1 Gambaran tentang Kualitas Pelayanan	6
2.2.2 Gambaran Tentang Pelayanan di dalam Bar	9
2.2.3 Gambaran Tentang Restoran	18
2.3 Kerangka Pemikiran	22
BAB III METODOLOGI	23
3.1 Terminologi	23
3.2 Teknik Pengumpulan Data	23
3.2.1 Jenis Data dan Sumber Data	23

	3.2.2 Metode Pengambilan Data	24
	3.3 Metode Analisa Data	25
BAB IV	PEMBAHASAN	26
	4.1 Tinjauan Umum	26
	4.1.1 Sejarah Blowfish	26
	4.1.2 Klasifikasi	27
	4.1.3 Fasilitas	28
	4.1.4 Struktur Organisasi Blowfish	30
	4.1.5 Peralatan Dalam Bar	31
	4.1.6 Struktur Organisasi	32
	4.1.7 <i>Standart Operasional Procedure</i>	35
	4.1.8 <i>Prosedural Dimention Conviviality Dimention</i>	38
	4.1.9 Program Pelatihan	40
	4.2 Presentasi Hasil	41
BAB V	SIMPULAN DAN SARAN	42
	5.1 simpulan	42
	5.2 Saran	43

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN