DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR JUDUL

KATA PENGANTAR i

DAFTAR ISI iii

DAFTAR GAMBAR v

ABSTRAKSI / ABSTRACT vii

BAB I PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang Masalah 1
1.2 Rumusan Masalah 2
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian 2
1.3.1 Tujuan Penelitian 2
1.3.2 Manfaat Penelitian 3
1.4 Batasan Masalah 3
1.5 Sistematika Penulisan 4

BAB II TINJAUAN PUSTAKA 6
2.1 Landasan Empiris 6
2.2 Landasan Teoritis 7
2.2.1 Pengertian Hotel 7
2.2.2 Struktur Organisasi Hotel 9
2.2.3 Departemen dalam Hotel 10
2.2.4 Pengertian Restoran 12
2.2.4.1 Sejarah Timbulnya Industri Restoran 13
2.2.4.2 Klasifikasi Restoran 14
2.2.5 Jenis - Jenis Restoran 15
2.2.6 Pengertian Peralatan Restoran 17
2.2.7 Peralatan dan Perlengkapan Restoran 18
2.2.7.1 Jenis - Jenis Peralatan di Restoran 18
2.2.7.2 Jenis - Jenis Perlengkapan di Restoran 26
2.2.8 Table Set - Up / Table Setting 32
2.2.8.1 Pengertian Table Set - Up / Table Setting 32
2.2.8.2 Macam - Macam Table Set – Up 33
2.2.8.3 Langkah - Langkah Table Setting 36
2.2.9 Hygiene dan Sanitasi Peralatan Restoran 37
2.2.9.1 Pengertian Hygiene dan Sanitasi Peralatan 37
2.2.9.2 Jenis - Jenis Mesin Cuci di Restoran 38
2.2.9.3 Sirkulasi Perputaran Peralatan Restoran 40
2.2.9.4 Par - Stock Perhitungan Perputaran Peralatan Restoran 41
2.2.9.5 Table Setting Menurut Sanitasi 41
2.2.10 Dampak dari Tidak Lengkapnya Peralatan di Restoran 42
2.2.11 Pelayanan Restoran 43

2.2.11.1 Pengertian Pelayanan 43
2.2.11.2 Tipe - Tipe Pelayanan di Restoran 43
2.2.11.3 Alur Pelayanan di Restoran 46
2.3 Kerangka Pemikiran 48

BAB III METODOLOGI 50
3.1 Terminologi 50
3.2 Teknik Pengumpulan Data 51
3.2.1 Jenis Data 51
3.2.2 Sumber Data 51
3.2.3 Metode Pengambilan Data 52
3.3 Metode Analisis Data 53

BAB IV PEMBAHASAN 54
4.1 Tinjauan Umum 54
4.1.1 Sejarah Hotel Sahid Surabaya 54
4.1.2 Lokasi Hotel Sahid Surabaya 56
4.1.3 Klasifikasi Hotel Sahid Surabaya 57
4.1.4 Fasilitas Hotel Sahid Surabaya 58
4.1.5 Struktur Organisasi Hotel Sahid Surabaya 62
4.2 Tinjauan Khusus 63
4.2.1 Gambaran Umum tentang *Coffee Shop* Candi Bentar 63
4.2.2 Fasilitas *Coffee Shop* Candi Bentar 64
4.2.3 Struktur Organisasi *Coffee Shop* Candi Bentar 65
4.2.4 Tugas dan Tanggung Jawab Staff *Coffee Shop* Candi Bentar 66
4.2.5 Lay - Out *Coffee Shop* Candi Bentar 68
4.2.6 Peralatan dan Perlengkapan di *Coffee Shop* Candi Bentar 70
4.2.6.1 Jenis - Jenis Peralatan di *Coffee Shop* Candi Bentar 70
4.2.6.2 Jenis - Jenis Perlengkapan di *Coffee Shop* Candi Bentar 73
4.2.7 Table Set - Up yang digunakan *Coffee Shop* Candi Bentar .. 76
4.2.8 Sirkulasi Perputaran Peralatan di *Coffee Shop* Candi Bentar 78
4.2.9 Hubungan Kerjasama antara *Restaurant* dengan *Steward* 80
4.2.10 Permasalahan di *Coffee Shop* Candi Bentar 80
4.2.11 Upaya Penyelesaian Masalah di *Coffee Shop* Candi Bentar . 81
4.3 Presentasi Hasil 81
4.3.1 Bagaimana Standarisasi Peralatan dan Perlengkapan di – *Coffee Shop* Candi Bentar 82
4.3.2 Peranan Peralatan dan Perlengkapan bagi *Coffee Shop* – Candi Bentar 82
4.3.3 Perputaran Peralatan Restoran 83

BAB V SIMPULAN DAN SARAN 84
5.1 Simpulan 84
5.2 Saran 85

DAFTAR PUSTAKA ix

LAMPIRAN x

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1 Struktur Organisasi " Medium Hotel " 9

Gambar 2 Jenis - jenis Pisau (Knife) 19

Gambar 3 Jenis - jenis Sendok (Spoon) 20

Gambar 4 Jenis - jenis Garpu (Fork) 21

Gambar 5 Jenis - jenis China wares 22

Gambar 6 Macam - macam Steam Glass 23

Gambar 7 Macam - macam Un Steam Glass 24

Gambar 8 Trolley 28

Gambar 9 Side Stand 29

Gambar 10 Basic Table Set - Up 33

Gambar 11 Table Setting Breakfast Standard 33

Gambar 12 Table Setting Lunch & Dinner 34

Gambar 13 Table Setting Lunch 34

Gambar 14 Table Setting Dinner 35

Gambar 15 Table Setting Dinner Elaborate 36

Gambar 16 Single Tank Door - Type 38

Gambar 17 Conveyer Type 39

Gambar 18 Diagram Sirkulasi Perputaran Peralatan 40

Gambar 19 Kerangka Pemikiran 49

Gambar 20 Jenis - Jenis Meeting Room Hotel Sahid Surabaya 60

Gambar 21 Struktur Organisasi Hotel Sahid Surabaya 62

Gambar 22 Struktur Organisasi *Coffee Shop* Candi Bentar 65

Gambar 23 Lay - Out *Coffee Shop* Candi Bentar 69

Gambar 24 Knife, Spoon and Fork 70

Gambar 25 Plate 71

Gambar 26 Soup Cup & Saucer 71

Gambar 27 Coffee Cup & Saucer 72

Gambar 28 Glass 72

Gambar 29 Side Stand *Coffee Shop* Candi Bentar 73

Gambar 30 Food Store 73

Gambar 31 Coffee Maker 74

Gambar 32 Coffee Warmer 74

Gambar 33 Juicer 75

Gambar 34 Washing Machine 75

Gambar 35 Table Setting Breakfast Standard *Coffee Shop* Candi Bentar 76

Gambar 36 Table Setting Lunch & Dinner *Coffee Shop* Candi Bentar 77

Gambar 37 Presentasi Hasil 81