

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
DAFTAR ISI	iv
ABSTRAK	vi
Bab I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah	2
1.3 Tujuan dan Manfaat	2
1.3.1 Tujuan	2
1.3.2 Manfaat	2
1.4 Batasan Masalah	3
1.5 Sistematika Penulisan	3
Bab II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Penelitian Terdahulu	6
2.2 Landasan Teori	6
2.2.1 Pengertian Hotel	7
2.2.2 Klasifikasi Hotel	8
2.2.3 Pengertian Banquet	15
2.2.4 Klasifikasi Banquet	16
2.2.5 Bagian Banquet	21
2.2.6 Kualifikasi Etika Petugas Tata Hidang	29
2.2.7 Pengertian Kualitas Pelayanan	32
2.2.8 Pengertian Kepuasan Tamu	35
2.2.9 Kriteria Kepuasan Tamu	35
2.3 Kerangka Pemikiran	35
Bab III METODOLOGI	37
3.1 Terminologi	37
3.2 Teknik Pengumpulan Data	37
3.2.1 Jenis Data	37
3.2.2 Sumber Data	38
3.2.3 Metode Pengambilan Data	38
3.3 Metode Analisis Data	39

Bab IV	PEMBAHASAN	40
4.1	Tinjauan Umum	40
4.1.1	Sejarah Hotel	40
4.1.2	Klasifikasi Hotel Sahid Surabaya	45
4.1.3	Fasilitas Hotel Sahid Surabaya	46
4.2	Tinjauan Khusus.....	49
4.2.1	Latar Belakang <i>Banquet</i> Hotel Sahid Surabaya	49
4.2.2	Fasilitas yang diberikan <i>Banquet</i> Hotel Sahid Surabaya	49
4.2.3	S.O.P yang ada di <i>Banquet</i> Hotel Sahid Surabaya	50
4.2.4	Set Up Table	52
4.2.5	Struktur Organisasi di Hotel Sahid Surabaya	54
4.2.6	Uraian Tugas dan Tanggung Jawab Di Hotel Sahid Surabaya	54
4.2.7	Hubungan Kerja Sama <i>Banquet</i> dengan Departemen Lain	55
4.3	Presentasi Hasil	57
4.3.1	Upaya <i>Banquet</i> Hotel Sahid Surabaya dalam meningkatkan kepuasan tamu di bidang pelayanan	57
4.3.2	Jumlah rata-rata kepuasan tamu	62
4.3.	Analisa S.W.O.T	65
4.3.	Masalah yang ada di <i>Banquet</i> Hotel Sahid Surabaya	66
4.3.	Akibat Masalah yang ada di <i>Banquet</i> Hotel Sahid Surabaya	66
4.3.	Pemecahan Masalah	67
Bab V	SIMPULAN DAN SARAN	69
5.1	Kesimpulan	69
5.2	Saran	69
	DAFTAR PUSTAKA	71
	LAMPIRAN	72