

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

HALAMAN PENGESAHAN

KATA PENGANTAR

UCAPAN TERIMA KASIH

DAFTAR ISI

BAB I : PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

1.2 Perumusan Masalah

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan Penulisan

1.3.2 Manfaat Penulisan

1.4 Batasan Masalah

1.5 Sistematika Penulisan

BAB II : TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Landasan Teori

2.1.1 Pengertian Hotel

2.1.2 Departemen yang ada di Hotel

2.1.3 Pengertian Restoran

2.1.3.1 Sejarah Restoran

2.1.3.2 Klasifikasi Restoran

2.1.3.3 Definisi Restoran

2.1.4 Jenis-jenis Restoran

2.1.5 Jenis Pelayanan di Restoran

2.1.6 Pengertian Waiter / es

2.1.7 Standart Kerja yang harus Dimiliki Waiter / es

2.1.8 Ruang Lingkup Pelayanan di Restoran

2.2 Kerangka Pemikiran

BAB III : METODOLOGI

3.1 Terminologi

3.2 Teknik Pengumpulan Data

3.2.1 Jenis Data

3.2.2 Sumber Data

3.2.3 Metode Pengambilan Data

3.3 Metode Analisis Data

BAB IV : PEMBAHASAN

4.1 Tinjauan Umum

4.1.1 Sejarah Hotel

4.1.2 Klasifikasi Hotel

4.1.3 Fasilitas yang dimiliki Hotel Santika

4.1.4 Struktur Organisasi Hotel Santika

4.1.5 Aktivitas Restoran Mekar Sari

- 4.1.6 Restoran Equipment dan Material
 - 4.1.7 Fasilitas yang dimiliki Restoran Mekarsari
 - 4.1.8 Struktur Organisasi Restoran Mekarsari
 - 4.1.9 Tugas dan Tanggung Jawab
 - 4.1.10 Hubungan Kerjasama Restoran dengan Departemen Lain
 - 4.1.11 Standart Pelayanan yang mempertahankan Restoran
Mekarsari demi meningkatkan pendapatan
 - 4.1.12 Permasalahan
 - 4.1.13 Penyelesaian Masalah
- 4.2 Presentasi Hasil

BAB V : KESIMPULAN DAN SARAN

- 5.1 Kesimpulan
- 5.2 Saran

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN