

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
KATA PENGANTAR.....	ii
UCAPAN TERIMA KASIH.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
BAB I : PENDAHULUAN.....	1
1. 1 Latar Belakang Masalah.....	1
1. 2 Rumusan Masalah	2
1. 3 Tujuan dan Manfaat	2
1. 4 Batasan Masalah	3
1. 5 Sistematika Penulisan.....	3
BAB II : TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2. 1 LANDASAN TEORI.....	5
2. 1. 1 Pengertian Restoran	5
2. 1. 2 Klasifikasi Restoran	5
2. 1. 3 Pengertian Standar Operasional Prosedur.....	9
2. 1. 4 Pengertian Waiter / Waitress	10
2. 1. 5 Standar yang harus dimiliki Waiter / Waitress	10
2. 1. 6 Struktur Organisasi	19
2. 1. 7 Job Discription	19
2. 1. 8 Standar operasional prosedur restoran.....	21
2. 1. 9 Mice en place restoran.....	24
2. 2. 1 Peralatan yang digunakan di Restoran	26

2. 2. 2 Kerangka Pemikiran.....	29
BAB III : METODOLOGI	30
3. 1 Terminologi	30
3. 2 Teknik Pengumpulan Data.....	30
3. 2. 1 Jenis Data dan Sumber Data	30
3. 2. 1. 1 Jenis Data.....	30
3. 2. 1. 2 Sumber Data	30
3. 2. 2 Metode Pengambilan Data	31
3. 3 Metode Analisis Data.....	32
3. 4 Asumsi – Asumsi	32
BAB IV : PEMBAHASAN.....	33
4. 1 Tinjauan Khusus.....	28
4. 1. 1 Sejarah New Royal Restaurant.....	33
4. 1. 2 Klasifikasi Restoran.....	34
4. 1. 3 Jam Operasional, Lokasi dan Fasilitas New Royal Restaurant.....	34
4. 1. 4 Struktur Organisasi.....	35
4. 1. 5 Tugas dan Tanggung Jawab.....	35
4. 1. 6 Service Sequence.....	37
4. 1. 7 Mice en Place.....	38
4. 1. 8 Standar Grooming Waiter / Waitress.....	40
4. 1. 9 Peralatan yang digunakan di New Royal Restaurant.....	42
4. 2. 1 Permasalahan yang ada di New Royal Restaurant.....	44
4. 2. 2 Penyelesaian Masalah yang telah dilakukan New Royal	

Restaurant	45
4. 2. 3 Presentasi hasil.....	46
BAB V : PENUTUP.....	47
5. 1 Kesimpulan.....	47
5. 2 Saran.....	48
DAFTAR PUSTAKA.....	vii
LAMPIRAN – LAMPIRAN	