

DAFTAR ISI

COVER	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
ABSTRAKSI	xi
ABSTRACT	xii
BAB I : PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan Penelitian	3.
BAB II LANDASAN TEORI	5
A. Pengertian Hotel.....	5
B. Pengertian Restoran	10
C. Pengertian Menu	17
D. Pengertian Standar Resep.....	20
BAB III PEMBAHASAN	23
A. Tinjauan Umum	23
1. Profil Perusahaan.....	23
2. Visi dan Misi Hotel	27
3. Struktur Orgnisasi Hotel.....	28
4. Bidang Usaha.....	33
5. Fasilitas dan Service	36
B. Pembahasan	41
C. Hambatan dan Solusi.....	60

BAB IV PENUTUPAN.....	62
A. Simpulan	62
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN	65

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 <i>suite room</i>	34
Gambar 3.2 <i>deluxe room</i>	35
Gambar 3.3 <i>superior room</i>	35
Gambar 3.4 Kahuripan.....	36
Gambar 3.5 Majapahit.....	36
Gambar 3.6 Gajah Mada.....	37
Gambar 3.7 Airlangga.....	37
Gambar 3.8 Brawijaya.....	37
Gambar 3.9 Jenggala.....	38
Gambar 3.10 Palapa Coffe Shop.....	38
Gambar 3.11 GodongBistro.....	39
Gambar 3.12 Eight Bar.....	39
Gambar 3.13 kolam renang.....	40
Gambar 3.14 Salad Buah.....	42
Gambar 3.15 Tom Yam Sea food.....	44
Gambar 3.16 Nasi Goreng Ayam dan Sosis.....	46
Gambar 3.17 Bakmie goreng Ayam.....	48
Gambar 3.18 Cap Cay Goreng.....	50
Gambar 3.19 <i>Roast Chicken</i>	53
Gambar 3.20 Daging Sapi Lada Hitam.....	55
Gambar 3.21 Puding Coklat.....	57

Gambar 3.22 Es Manado.....	59
----------------------------	----

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Tabel Resep Salad Buah.....	42
Tabel 3.2 Tabel Resep Tom Yam Seafood.....	44
Tabel 3.3 Tabel Resep Nasi Goreng Ayam dan Sosis.....	46
Tabel 3.4 Tabel Resep Bakmie Goreng Ayam.....	48
Tabel 3.5 Tabel Resep Cap Cay Goreng.....	50
Tabel 3.6 Tabel Resep <i>Roast Chicken</i>	53
Tabel 3.7 Tabel Resep Daging Sapi Lada Hitam.....	55
Tabel 3.8 Tabel Resep Puding Coklat.....	57
Tabel 3.9 Tabel Resep Es manado.....	59