

DAFTAR ISI

Halaman Persetujuan.....	iii
Halaman Pengesahan	iv
Kata Pengantar	v
Surat Pernyataan Keaslian Karya Tulis.....	vii
Daftar Isi.....	viii
Daftar Gambar.....	x
Abstract	xi
Abstraksi	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A.Latar Belakang Masalah	1
B.Rumusan Masalah	3
C.Tujuan dan Manfaat	3
BAB II LANDASANTEORI	
A. Pengertian restoran.....	5
1.Jenis Restoran	5
B.Pengertian <i>Kitchen</i>	11
1.Jenis <i>Kitchen</i>	12
2.Fungsi <i>Kitchen</i>	13
C.Pengertian Peralatan <i>Kitchen</i>	13
BAB III PEMBAHASAN	
A. Profil Perusahaan Mie Mapan Kartini Restoran Surabaya	19
1.Sejarah Singkat Tentang Mie Mapan Kartini Restoran Surabaya	19
2.Struktur Organisasi	23
3.Bidang Usaha	25
B.Pembahasan.....	28
C.Kendala Dan Solusi.....	31
BAB IV PENUTUP	
A.Kesimpulan	33
B.Saran.....	33

DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN.....	35

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 <i>Kitchen Utensil</i>	14
Gambar 2.2 <i>Kitchen Utensil</i>	15
Gambar 2.3 <i>Kitchen Equipment</i>	16
Gambar 2.4 <i>Kitchen Equipment</i>	17
Gambar 3.1 Outlet Mie Mapan Kartini.....	20
Gambar 3.2 Logo Mie Mapan Kartini.....	21
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Mie Mapan Kartini.....	23
Gambar 3.4 Mie Babat Spesial.....	26
Gambar 3.5 Mie Kare Ayam Spesial	26
Gambar 3.6 Penyet Keroyokan	27
Gambar 3.7 Iga Penyet.....	27