

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	ii
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	iii
<b>PERNYATAAN.....</b>	v
<b>DAFTAR ISI .....</b>	vi
<b>ABSTRAKSI.....</b>	viii
<b>ABSTRACT.....</b>	ix
<b>BAB IIPENDAHULUAN.....</b>	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan Dan Manfaat Penelitian.....	2
<b>BAB IIILANDASAN TEORI.....</b>	4
A. Restoran.....	4
1. Pengertian Restoran.....	4
2. Jenis atau tipe restoran.....	4
B. Pelayanan Restoran.....	6
1. <i>Table Service</i> .....	6
2. <i>Counter Service</i> .....	8
3. <i>Self Service</i> .....	8
4. <i>Buffet Service</i> .....	9
5. <i>Carry Out Service</i> .....	9
C. Pengertian SOP (Standar Operasional Prosedur).....	9
D. Prosedur pelayanan.....	12
<b>BAB IIIPEMBAHASAN.....</b>	15
A. Profil Perusahaan.....	15
1. Sejarah Perusahaan.....	15
2. Fasilitas Hotel.....	17
3. Visi dan Misi Hotel 88.....	18
4. Struktur Organisasi Hotel 88 Embong Malang Surabaya.....	21
5. Tugas Dan Tanggung Jawab.....	22
6. Bidang Usaha Hotel 88 Embong Malang Surabaya.....	23

B. Pembahasan.....	24
C. Hambatan dan Solusi.....	37
<b>BAB IV PENUTUP.....</b>	<b>38</b>
A. Kesimpulan.....	38
B. Saran.....	38
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>39</b>