

DAFTAR ISI

COVER DALAM	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN TIM PENGUJI	iii
PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
ABSTRAK	x
ABSTRACT	xi
BAB I	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	2
BAB II	4
LANDASAN TEORI	4
A. Pengertian Restoran	4
1. Macam-macam Restoran	4
2. Jenis Pelayanan Makanan dan Minuman	9
3. Pengertian Pramusaji	11
4. Kepribadian, disiplin dan penampilan pramusaji	12
5. Standar Pakaian Seragam	14
6. Langkah-langkah pelayanan	16

7. Tugas dan tanggung jawab Pramusaji pada garis besarnya dapat dibagi menjadi tiga periode	20
BAB III	24
PEMBAHASAN	24
A. Tinjauan Umum	24
1. Profil Perusahaan	24
2. Struktur Organisasi	26
B. Pembahasan.....	30
a. Disiplin Pramusaji.....	30
b. Seragam Pramusaji di <i>Cafe</i> Kopi Lain Hati Surabaya.....	32
c. Langkah-langkah Pelayanan Pramusaji di <i>Cafe</i> Kopi Lain Hati Surabaya	34
d. Tugas-tugas Pramusaji di <i>Cafe</i> Kopi Lain Hati	35
BAB IV	37
PENUTUP	38
A. Kesimpulan	38
B. Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Tampilan depan <i>Cafe</i> Kopi LainHatiSurabaya.....	27
Gambar 3.2 Struktur Organisasi.....	29
Gambar 3.3 Seragam Pramusaji (Senior).....	36
Gambar 3.4 Seragam Pramusaji (Karyawan Baru).....	36