

DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
PERNYATAAN.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	3
BAB II LANDASAN TEORI	4
A. Pengertian Hotel	4
B. Restoran.....	8
C. Persiapan Bahan dan Olahan	15
D. Metode pengolahan	17
D. Steak	23
BAB III PEMBAHASAN.....	26
A. Tinjauan Umum	26
B. Pembahasan	43
BAB IV PENUTUP	50
A. Kesimpulan.....	50
B. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1	Grand Mercure Surabaya City tampak depan	27
Gambar 3.2	Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Produc Department</i> .	28
Gambar 3.3	<i>Superior Room</i>	32
Gambar 3.4	<i>Deluxe Room</i>	33
Gambar 3.5	<i>Deluxe Suite Room</i>	34
Gambar 3.6	<i>Executive Room</i>	35
Gambar 3.7	<i>Executive Suite Room</i>	36
Gambar 3.8	<i>President Suite Room</i>	37
Gambar 3.9	<i>Grand Ballroom</i>	37
Gambar 3.10	Medang <i>meeting room</i>	38
Gambar 3.11	Blambangan <i>meeting room</i>	38
Gambar 3.12	Kediri <i>meeting room</i>	39
Gambar 3.13	Kertajaya <i>meeting room</i>	39
Gambar 3.14	Kanjuruhan <i>meeting room</i>	40
Gambar 3.15	Patita Restaurant.....	40
Gambar 3.16	<i>Lobby more</i>	41
Gambar 3.17	<i>Swimming pool</i>	41
Gambar 3.18	So'oso <i>Spa</i>	42
Gambar 3.19	<i>Gym</i>	42
Gambar 3.20	<i>Steak Tenderloin</i>	47
Gambar 3.21	<i>Rip Eye Steak</i>	51