

## DAFTAR ISI

LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
PERNYATAAN.....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
<i>ABSTRACT</i> .....	x
ABSTRAK .....	xi
BAB 1 PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	2
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	4
A. Hotel.....	4
B. <i>Food and Beverage Department</i> .....	8
C. <i>Food and Beverage Service</i> .....	9
D. <i>Room Service</i> .....	9
BAB III PEMBAHASAN .....	18
A. Tinjauan Umum.....	18

B. Pembahasan.....	29
C. Kendala dan Solusi.....	33
BAB IV PENUTUP.....	35
A. Kesimpulan.....	35
B. Saran.....	35

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Hotel Khas Surabaya .....	18
Gambar 3. 2 Struktur Organisasi Hotel Khas Surabaya .....	21
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service</i> Hotel Khas Surabaya .....	22
Gambar 3. 4 <i>Suite Room</i> .....	24
Gambar 3. 5 <i>Deluxe Room</i> .....	25
Gambar 3. 6 <i>Ballroom</i> .....	26
Gambar 3. 7 <i>Diamond Room</i> .....	27
Gambar 3. 8 <i>Restaurant</i> .....	27
Gambar 3. 9 <i>Kids Area</i> .....	28
Gambar 3. 10 Musholla .....	28