

## DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
PERNYATAAN .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
ABSTRAK .....	x
ABSTRACT .....	xi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	2
C. Tujuan dan Manfaat .....	2
BAB II LANDASAN TEORI .....	4
A. Hotel .....	4
B. <i>Food and Beverage Service Department</i> .....	9
C. <i>Restaurant</i> .....	10
D. Tipe Pelayanan <i>Restaurant</i> .....	13
BAB III PEMBAHASAN .....	15
A. Tinjauan Umum .....	17

B. Pembahasan .....	26
C. Kendala dan Solusi .....	28
BAB IV PENUTUP .....	29
A. Saran .....	29
B. Kesimpulan .....	29

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Struktur Organisasi <i>Food And Beverage Service Department</i> .....	18
Gambar 3.2 Gedung Hotel 88 Embong Kenongo .....	20
Gambar 3.3 <i>Lobby</i> dan <i>Waiting Room</i> Hotel 88 Embong Kenongo .....	20
Gambar 3.4 <i>Restaurant</i> .....	21
Gambar 3.5 <i>Guest Laundry Form</i> dan <i>laundry Box</i> Hotel 88 Embong Kenongo .....	21
Gambar 3.6 Brosur dan <i>Form Spa &amp; Massage</i> Hotel 88 Embong Kenongo .....	22
Gambar 3.7 <i>Smoking room</i> Hotel 88 Embong Kenongo .....	22
Gambar 3.8 <i>Parking Area</i> Hotel 88 Embong Kenongo .....	23