

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
PERNYATAAN	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
ABSTRAK	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	2
BAB II LANDASAN TEORI	4
A. Hotel	4
1. Pengertian Hotel	4
2. Klasifikasi Hotel	5
B. Restoran	8
1. Pengertian Restoran	8
2. Klasifikasi Restoran	9
C. Menu	15
1. Pengertian Menu	15
2. Pengertian <i>Wonton</i>	16

D. Pengolahan.....	17
1. Metode Memasak Secara Umum.....	17
2. Metode Memasak Dalam Pembuatan Wonton.....	18
BAB III PEMBAHASAN.....	20
A. Tinjauan Umum.....	20
1. Profil Perusahaan.....	20
2. Struktur Organisasi.....	24
3. Fasilitas Aston Sidoarjo City Hotel and Conference Center.....	26
B. Pembahasan.....	31
1. <i>Crispy Wonton Chicken Rogout</i>	31
2. <i>Wonton Clear Soup</i>	33
3. <i>Steam Wonton Chicken Rogout</i>	36
C. Kendala dan Solusi.....	38
BAB IV.....	39
PENUTUP.....	39
A. Kesimpulan.....	39
B. Saran.....	39
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Hotel Aston Sidoarjo City & Conference Center	22
Gambar 3.2 Hotel Aston Sidoarjo City & Conference Center	23
Gambar 3.3 <i>Lobby</i> Hotel Aston Sidoarjo	23
Gambar 3.4 <i>Superior Room</i>	27
Gambar 3.5 <i>Deluxe Room</i>	27
Gambar 3.6 Kahuripan <i>Meeting Room 2 & 3</i>	28
Gambar 3.7 Kahuripan 1	28
Gambar 3.8 Nirwana <i>Ballroom</i> dan Nirwana 1 & 2	28
Gambar 3.9 <i>President Room</i>	29
Gambar 3.10 <i>Living Room</i>	29
Gambar 3.11 <i>Living Room</i>	29
Gambar 3.12 <i>Swimming Pool</i>	30
Gambar 3.13 <i>Swimming Pool</i>	30
Gambar 3.14 <i>Gym</i>	30
Gambar 3.15 <i>Crispy Wonton Chicken Rogout</i>	31
Gambar 3.16 <i>Wonton Clear Soup</i>	33
Gambar 3.17 <i>Steam Wonton Chicken Rogout</i>	36