

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
ABSTRACT.....	x
ABSTRAK	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian	2
BAB II LANDASAN TEORI	4
A. Restoran	4
B. Teknik Pencucian	9
C. Teknik Penyimpanan Peralatan Makan.....	11
BAB III PEMBAHASAN	17
A. Sejarah Perusahaan	17
B. Visi dan Misi Perusahaan	17
C. Tujuan Perusahaan.....	18
D. Fasilitas Perusahaan.....	18

E. Struktur Organisasi	23
F. Tugas dan Tanggung Jawab.....	23
G. Pembahasan.....	26
BAB IV PENUTUP	33
A. Kesimpulan	33
B. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Hotel 88 Embong Malang Surabaya	17
Gambar 3.2 Lobby Hotel 88 Embong Malang, Surabaya	23
Gambar 3.3 Kamar tipe <i>Deluxe</i>	24
Gambar 3.4 Kamar tipe <i>Superior</i>	24
Gambar 3.5 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service Department</i>	25
Gambar 3.6 <i>Sky Restaurant</i> Di Hotel 88 Embong Malang Surabaya	27
Gambar 3.7 Peralatan makanan dan minuman	28
Gambar 3.8 Pembilasan peralatan makanan dan minuman	29
Gambar 3.9 Penirisan peralatan makanan dan minuman	29
Gambar 3.10 <i>Polishing</i>	30
Gambar 3.11 Penataan di <i>trolley</i>	30
Gambar 3.12 Penyimpanan peralatan makanan dan minuman	31
Gambar 3.13 Penyimpanan <i>glass, cup, saucer</i>	31
Gambar 3.14 Perendaman <i>Cutleries</i>	32