

DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM.....	i
LEMBAR PERSETUJUAN.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
PERNYATAAN.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
ABSTRACT.....	ix
ABSTRAK	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	1
C. Tujuan dan Manfaat Penulisan	2
BAB II LANDASAN TEORI	4
A. Pengertian Hotel.....	4
B. Klasifikasi Hotel.....	4
C. Pengertian Restoran.....	9
D. Jenis-Jenis Restoran	9
E. Pengertian Pelayanan.....	15
F. Jenis-Jenis Pelayanan.....	15
G. <i>Sequance of Service</i>	17
BAB III PEMBAHASAN	24

A. Tinjauan Umum.....	24
B. Pembahasan	34
BAB IV PENUTUP	45
A. Kesimpulan	45
B. Saran	45

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Aston Sidoarjo City Hotel & Conference Hotel.....	24
Gambar 3.2 Kayana Restoran	26
Gambar 3.3 <i>Kalandra Pool Bar</i>	27
Gambar 3.5 <i>Gym Center</i>	27
Gambar 3.6 <i>Swimming Pool</i>	28
Gambar 3.7 <i>Parking Area</i>	28
Gambar 3.8 Struktur Aston Sidoarjo City Hotel & Conference Hotel	29
Gambar 3.9 Struktur Organisasi <i>Food & Beverage Service Department</i>	29
Gambar 3.10 <i>Welcoming Guest</i>	34
Gambar 3.11 <i>Sitting the Guest</i>	35
Gambar 3.12 <i>Presenting the Menu</i>	36
Gambar 3.13 <i>Captain Order</i>	37
Gambar 3.14 <i>Distributing Captain Order to the Kitchen</i>	38
Gambar 3.15 <i>Sitting the Guest</i>	39
Gambar 3.16 Pemberian <i>welcome food & adjustment cutleries</i>	40
Gambar 3.17 <i>Presenting the Bill</i>	42
Gambar 3.18 <i>Thanks Giving to the Guest</i>	44