



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	iv
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
II. METODE PENGAMATAN	4
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	4
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2.3 Batasan Istilah	5
III. HASIL DAN PEMBAHASAN	6
3.1 Keadaan Umum	6
3.2 Fasilitas Fisik, Denah, dan Menu <i>Breakfast Buffet</i>	10
3.3 Pembuatan <i>Standard Operating Procedure</i>	13
3.4 <i>Standard Operation Procedure</i> di <i>Mezzanine Restaurant</i>	18
3.5 Sistem Evaluasi Penerapan SOP di Hotel Unit	21
IV. SIMPULAN DAN SARAN	24
4.1 Simpulan	24
4.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	28
RIWAYAT HIDUP	33

## DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2 Jam Operasional <i>Mezzanine Restaurant</i>	6
3 Pembagian <i>Shift</i> dan Tugas Kerja <i>Mezzanine Restaurant</i>	9
4 Kerangka Menu <i>Breakfast Buffet Mezzanine Restaurant</i>	12
5 Standar Penampilan <i>Personal Hygiene</i> dan <i>Grooming</i>	19
6 SOP <i>Breakfast Service</i>	20
7 Jenis-Jenis Audit Parador <i>Hotels and Resorts</i>	22
8 Hasil Evaluasi Penerapan SOP <i>Breakfast Service</i>	22

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies



## DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pikir	3
2	Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service</i>	7
3	<i>Schedule Mezzanine Restaurant</i>	9
4	<i>Buffet Breakfast Mezzanine Restaurant</i>	11
5	Kumalawangi Restaurant Hotel Amaroossa Royal Bogor	11
6	Area <i>Mezzanine Restaurant</i>	11
7	<i>Stall Area</i>	12
8	Tahap Persiapan Pembuatan SOP	13
9	Tahap Pembentukan Organisasi Tim	14
10	Tahap Perencanaan Pembentukan SOP	15
11	Tahap Penyusunan SOP	15
12	Tahap Uji Coba Pembentukan SOP	16
13	Tahap Penyempurnaan Pembentukan SOP	16
14	Tahap Implementasi SOP	17
15	Tahap Pemeliharaan Audit	17
16	<i>Food and Beverage Service</i> Atria Hotel Gading Serpong	18
17	<i>Table Set-Up Breakfast</i>	24



DAFTAR LAMPIRAN

Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

1	Denah <i>Mezzanine Restaurant</i>	29
2	Atria Hotel <i>Standard Breakfast Menu</i>	30

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.