



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	9
1.1 Latar Belakang	9
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Kerangka Pikir	3
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Strategi Pengembangan	5
2.2 Menu	5
2.3 Pelayanan	6
2.4 <i>Coffee Break</i>	7
2.5 Analisis SWOT	7
III METODE PENGAMATAN	9
3.1 Tempat dan Waktu Pengamatan	9
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	9
3.3 Analisis Data	10
IV KEADAAN UMUM NOVOTEL BOGOR	12
4.1 Keadaan Umum Hotel	12
4.2 Struktur Organisasi Food and Beverage Department	12
V HASIL DAN PEMBAHASAN	14
5.1 Analisis SWOT terhadap Pengembangan Siklus Menu Coffee Break	14
5.2 Matriks SWOT	18
5.3 Strategi Pengembangan Siklus Menu dan Pelayanan Coffee Break di Novotel Bogor Golf Resort and Convention Center	20
VI SIMPULAN DAN SARAN	21
6.1 Simpulan	21
6.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25



DAFTAR TABEL

1. Cara Pengambilan Data	10
2. Matriks SWOT	11
3. Faktor Internal dan Faktor Eksternal	14
4. Matriks SWOT	18

DAFTAR GAMBAR

1. Kerangka Pikir	3
2. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	13

DAFTAR LAMPIRAN

1. Siklus Menu <i>Coffe Break Novotel Bogor</i>	26
2. <i>Banquet Event Order Menu Request</i>	27
3. Daftar Menu <i>Request</i>	28



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.