



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Kerangka Pikir	2
2 TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Hotel dan Jenis Hotel	3
2.2 Pelayanan dan Jenis Pelayanan Makanan	5
2.3 Menu dan Jenis - Jenis Menu	6
2.4 <i>Dessert</i> dan Contoh <i>Dessert</i>	6
3 METODE PENELITIAN	7
3.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	7
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	7
3.3 Batasan Istilah	8
4 KEADAAN UMUM HOTEL	8
4.1 Keadaan Umum Restoran	9
4.2 Struktur Organisasi dan Sumber Daya Manusia	10
4.2.1 Struktur Organisasi	10
4.2.2 Sumber daya Manusia	11
5 HASIL DAN PEMBAHASAN	12
5.1 Jenis Hidangan <i>Dessert</i>	12
5.2 Persiapan Pelayanan Hidangan <i>Dessert</i> pada Menu <i>Ala Carte</i>	13
5.3 Pelayanan Hidangan <i>Dessert</i> pada Menu <i>Ala Carte</i>	15
5.4 Sistem Pemesanan dan Metode Pembayaran	17
6 SIMPULAN DAN SARAN	20
6.1 Simpulan	20
6.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	23

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.