



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
2 METODE KERJA	3
2.1 Tempat dan Waktu Praktik Kerja	3
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2.3 Batasan Istilah	5
3 GAMBARAN UMUM <i>FOOD AND BEVERAGE SERVICE</i>	5
3.1 Gambaran Umum Kumalawangi <i>Restaurant</i>	5
3.2 Sumberdaya Manusia <i>Food and Beverage Service</i>	6
3.2.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service</i>	7
3.2.2 <i>Shift</i> Kerja dan Pembagian Tugas	8
3.3 Fasilitas Fisik dan Peralatan Restoran	9
4 PELAYANAN <i>MENU BUFFET LUNCH</i> PADA ACARA <i>MEETING GROUP</i> DI <i>KUMALAWANGI RESTAURANT</i>	11
4.1 Persiapan Pelayanan Menu <i>Buffet</i>	11
4.1.1 <i>Mise en Scene</i>	11
4.1.2 <i>Mise en place</i>	11
4.2 Standar Operasional Prosedur Pelayanan Menu <i>Buffet</i>	12
4.3 Menu <i>Buffet Lunch</i>	13
4.4 Sistem Pemesanan dan Pembayaran	16
4.5 Sistem Pengawasan	17
5 SIMPULAN	18
5.1 Simpulan	18
5.2 Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	21

DAFTAR TABEL

1 Jenis dan cara pengumpulan data	4
2 <i>Shift</i> kerja dan tenaga kerja di Kumalawangi <i>Restaurant</i>	8
3 Peralatan untuk acara menu <i>buffet lunch</i>	10

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.