



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
2 METODE KAJIAN	3
2.1 Waktu dan Tempat Praktik Kerja Lapang	3
2.2 Jenis, Cara dan Tempat Pengambilan Data	4
2.3 Batasan Istilah	5
3 KEADAAN UMUM RAHISA RESTAURANT	6
3.1 Sumberdaya dan Struktur Organisasi	7
3.2 Shift Kerja dan Pembagian Tugas di Restoran	7
3.3 Fasilitas Fisik dan Denah di Restoran	9
3.4 Menu yang disajikan di Rahisa Restaurant	9
3.5 Kerangka Menu Kontinental dan Menu Oriental pada Rahisa Restaurant	10
4 PELAYANAN HIDANGAN MAIN DISH DI RAHISA RESTAURANT	10
4.1 Jenis Hidangan <i>Main Dish</i> pada Menu <i>A la Carte</i>	11
4.2 Persiapan Hidangan <i>Main Dish</i> pada Menu <i>A la Carte</i>	12
4.3 Pelayanan dan Penyajian Hidangan <i>Main Dish</i> pada Menu <i>A la Carte</i>	13
4.4 <i>Clear Up</i> Hidangan pada Menu <i>A la Carte</i>	15
4.5 Pemesanan dan Pembayaran Hidangan pada Menu <i>A la Carte</i>	16
5 SIMPULAN	19
5.1 Simpulan	19
5.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	22