

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	3
KATA PENGANTAR.....	i
ABSTRAK	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	6
1.4.1 Kegunaan Teoritis	6
1.4.2 Kegunaan Praktis	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR	7
2.1 <i>Food and Beverage</i>	7
2.1.1 Definisi <i>Food and Beverage</i>	7
2.1.2 Tugas dan Tanggung Jawab <i>Food and Beverage</i>	8
2.1.3 Fungsi <i>Food And Beverage</i>	8
2.1.4 Pembagian <i>Food and Beverage</i>	9
2.1.5 Tujuan <i>Food and Beverage</i>	9
2.2 Ruang Lingkup Restoran	9
2.2.1 Definisi Restoran.....	9
2.2.2 Jenis – Jenis Restoran.....	10
2.2.3 Klasifikasi Restoran	11
2.2.4 Sistem Pelayanan Restoran	12
2.3 Standar Operasional Prosedur	14
2.3.1 Definisi Standar Operasional Prosedur	14
2.3.2 Dasar Hukum SOP	14
2.3.3 Tujuan dan Manfaat SOP.....	14
2.4 Pramusaji	16
2.4.1 Definisi Pramusaji	16
2.4.2 Kriteria Pramusaji Yang Baik	16
2.4.3 Tugas dan Tanggung Jawab Pramusaji.....	16
2.5 Barista	17

2.5.1	Definisi Barista	17
2.5.2	Kualifikasi Barista	18
2.6	Peran	19
2.7	Keluhan Tamu	20
2.8	Penelitian Terdahulu	21
2.9	Kerangka Pemikiran.....	24
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	25
3.1	Objek Penelitian	25
3.2	Metode Penelitian.....	25
3.3	Teknik Pengumpulan Data	25
3.4	Jadwal Penelitian	28
BAB IV	PEMBAHASAN	29
4.1	Profil Hotel	29
4.1.1	Sejarah Hotel.....	29
4.1.2	Fasilitas Hotel.....	30
4.1.3	Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Service The Stones Hotel</i>	32
4.2	Pembahasan	34
4.2.1	Peran <i>Coffee Runner</i> dalam Operasional <i>Breakfast</i>	34
4.2.2	Hambatan <i>Coffee Runner</i> Pada Operasional <i>Breakfast</i>	41
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	45
5.1	KESIMPULAN	45
5.2	SARAN	46
DAFTAR PUSTAKA		47
LAMPIRAN		49