

## DAFTAR ISI

---

PERNYATAAN .....	8
PERNYATAAN .....	9
PERNYATAAN .....	10
KATA PENGANTAR.....	i
KATA PENGANTAR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	vii
ABSTRAK.....	x
ABSTRACT.....	xi
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.4.1. Manfaat Teoritis.....	5
1.4.2. Manfaat Praktis .....	5
BAB 2 LANDASAN TEORI .....	6
2.1 Pengertian Standard Operating Procedure (SOP).....	6
2.1.1 Tujuan dan Fungsi Standard Operating Procedure (SOP).....	8
2.2 Pengertian Restoran .....	10
2.3 Pengertian Server.....	12
2.4 Kualitas Pelayanan .....	13
2.4.1. Definisi Kualitas .....	13
2.4.2. Definisi Pelayanan.....	15
2.4.3. Definisi Kualitas Pelayanan .....	16
2.5 Penerapan.....	21
2.5.1 Definisi Penerapan .....	21
2.6 Kendala.....	22

2.6.1	Definisi Kendala.....	22
2.7	Tata tertib .....	22
2.7.1	Definisi Tata tertib.....	22
2.8	Operasional Breakfast.....	22
2.8.1	Definisi Operasional Breakfast.....	22
2.9	Operasional Afternoon tea .....	23
2.9.1	Definisi Afternoon tea.....	23
<b>BAB 3</b>	<b>METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>24</b>
3.1.	Desain Penelitian .....	24
3.2	Teknik Penentuan Informan .....	26
3.3	Teknik Pengumpulan Data .....	27
3.3.1.	Studi Pustaka.....	27
3.3.2	Studi Lapangan.....	28
3.4	Uji Keabsahan Data .....	30
3.5	Teknik Analisa Data .....	31
3.6	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	32
3.6.1.	Lokasi Penelitian .....	33
3.6.2.	Waktu Penelitian.....	33
<b>BAB 4</b>	<b>DATA DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>32</b>
4.1	Profil Industri .....	32
4.1.1.	Gambaran Umum Padma Hotel Bandung.....	32
4.1.2.	Sejarah Singkat Padma Hotel Bandung.....	33
4.1.3.	Visi dan Misi Padma Hotel Bandung .....	33
4.1.4.	Logo Padma Hotel Bandung.....	34
4.1.5.	Rooms and Suites.....	34
4.1.6.	Hotel Facilities and Activities .....	39
4.2	Hasil Pembahasan .....	42
4.2.1	Standar Operasional Prosedur Departemen Food and Beverages Service di Hotel Padma Bandung .....	42
4.2.2	Penerapan Standar Operasional Prosedur Departemen Food and Beverage Service di Hotel Padma Bandung .....	46

4.2.3. Kendala Penerapan Standar Operasional Prosedur Departemen Food and Beverage Service di Hotel Padma Bandung .....	58
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN .....	61
5.1 Kesimpulan.....	61
5.2 Saran .....	61
DAFTAR PUSTAKA .....	78
LAMPIRAN .....	79