

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| LEMBAR PERSEMAHAN | <i>i</i> |
| LEMBAR PENGESAHAN | <i>i</i> |
| LEMBAR PENGESAHAN PEMBIMBING LAPANGAN MAGANG | <i>iii</i> |
| KATA PERNYATAAN..... | <i>iv</i> |
| KATA PENGANTAR | <i>v</i> |
| ABSTRAK | <i>vi</i> |
| ABSTRACT | <i>vii</i> |
| DAFTAR ISI | <i>viii</i> |
| DAFTAR GAMBAR..... | <i>i</i> |
| DAFTAR TABEL | <i>i</i> |
| DAFTAR LAMPIRAN | <i>i</i> |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Rumusan Masalah dan Solusi | 2 |
| 1.3 Tujuan | 2 |
| 1.4 Penjadwalan Kerja | 3 |
| BAB II 5 | |
| HOTEL CROWNE PLAZA BANDUNG | 5 |
| 2.1 Deskripsi Organisasi | 5 |
| 2.2.2 Jenis Kamar | 6 |
| 2.1.2 Fasilitas Hotel..... | 10 |
| 2.2 Struktur Organisasi dan Tata Kelola | 15 |
| 2.3 Deskripsi Pekerjaan..... | 18 |
| BAB III ANALISIS PEKERJAAN | 19 |
| 3.1 Analisis Sistem | 19 |
| 3.2.1 Gambar Sistem Saat Ini..... | 19 |
| 3.2.2 Pengembangan Sistem..... | 20 |
| 3.2 Kualitas/Kinerja Sistem | 21 |
| 3.3 Kebutuhan Perangkat Kerja | 21 |
| 3.3.1 Pengembangan Sistem..... | 21 |
| 3.3.2 Implementasi Sistem | 22 |
| 3.4 Evaluasi dan Soft Skill | 22 |

| | |
|---|-----------|
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 23 |
| 4.1 Pelaksanaan Alur Kerja Operasional Breakfast | 23 |
| 4.3 Evaluasi Kinerja Cook Helper Selama Magang Kinerja | 28 |
| BAB V PENUTUP | 30 |
| 5.1 Kesimpulan | 30 |
| 5.2 Saran | 30 |
| DAFTAR PUSTAKA | 32 |
| LAMPIRAN | 33 |