

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b><i>i</i></b>
<b>HALAMAN JUDUL BAHASA INGGRIS .....</b>	<b><i>ii</i></b>
<b>HALAMAN JUDUL BAHASA INDONESIA.....</b>	<b><i>iii</i></b>
<b>PENGESAHAN.....</b>	<b><i>iv</i></b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT .....</b>	<b><i>v</i></b>
<b>PERSEMBAHAN.....</b>	<b><i>vi</i></b>
<b>MOTO.....</b>	<b><i>vii</i></b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b><i>viii</i></b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b><i>1</i></b>
<b>DAFTAR SINGKATAN.....</b>	<b><i>xii</i></b>
<b>DAFTAR ISTILAH .....</b>	<b><i>xiii</i></b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b><i>xiv</i></b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b><i>xv</i></b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b><i>xvi</i></b>
<b>INTISARI .....</b>	<b><i>xvii</i></b>
<b>BAB I.....</b>	<b><i>1</i></b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b><i>1</i></b>
1.1    Latar Belakang .....	<i>1</i>
1.2    Rumusan Masalah .....	<i>6</i>
1.3    Tujuan Penelitian .....	<i>7</i>
1.4    Manfaat Penelitian .....	<i>7</i>
1.5    Tinjauan Pustaka .....	<i>8</i>
1.6    Landasan Teori.....	<i>12</i>
1.7    Metode Penelitian .....	<i>28</i>
1.7.1    Jenis Penelitian.....	<i>28</i>
1.7.2    Lokasi dan Waktu Penelitian .....	<i>28</i>
1.7.3    Informan.....	<i>28</i>
1.7.4    Metode Pengumpulan Data .....	<i>29</i>
1.7.5    Metode Analisis Data.....	<i>31</i>
1.8    Sistematika Penulisan .....	<i>32</i>
<b>BAB II.....</b>	<b><i>34</i></b>

<b>GAMBARAN UMUM.....</b>	<b>34</b>
2.1    Profil Panorama Group dan PHM Hotels .....	34
2.1.1    Panorama Group .....	34
2.1.2    PHM Hotels.....	35
2.2    The 101 Yogyakarta Tugu .....	37
2.2.1    Fasilitas Hotel .....	38
2.2.2    Departemen Hotel .....	43
2.3    Departemen Food & Beverage The 101 Yogyakarta Tugu.....	45
2.3.1    Struktur Organisasi Departemen Food & Beverage.....	46
2.3.2    Acara Promosi.....	48
2.4    Restoran “Kalasan Coffee Shop” .....	49
2.5    “#Eatimate” sebagai acara promosional Departemen Food and Beverage The 101 Yogyakarta Tugu .....	57
<b>BAB III.....</b>	<b>61</b>
<b>PEMBAHASAN.....</b>	<b>61</b>
3.1    Anteseden.....	61
3.2 <i>Key Issues</i> .....	68
3.2.1    Manajerial .....	69
3.2.2    Konsumen .....	71
3.2.3    Gastronomi.....	74
3.2.4    Pemasaran .....	87
3.2.5    Eksternal.....	96
3.3 <i>Key Actors</i> .....	97
3.4 <i>Trial and Improvement</i> .....	100
3.5 <i>Problems and Difficulties</i> .....	102
3.6    Pemasaran melalui Menu .....	105
3.7    Operasionalisasi pada Lapangan.....	107
<b>BAB IV.....</b>	<b>115</b>
<b>PENUTUP.....</b>	<b>115</b>
4.1    Kesimpulan .....	115
4.2    Saran.....	116
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>118</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>122</b>
<b>DAFTAR PERTANYAAN DAN NARASUMBER.....</b>	<b>122</b>
<b>DAFTAR NARASUMBER WAWANCARA .....</b>	<b>128</b>
<b>PERNYATAAN PUBLIKASI.....</b>	<b>129</b>

