

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
INTISARI	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
MOTTO	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN	viii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR ISTILAH.....	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
DAFTAR TABEL	xv
DAFTAR GAMBAR	xvi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Tinjauan Pustaka	5
1.6 Landasan Teori.....	6
1.7 Metode Penelitian.....	16
1.8 Sistematika Penulisan.....	19
BAB II GAMBARAN UMUM PENELITIAN	
2.1 Lokasi Penelitian	21
2.2 Profil Hotel.....	22

2.3 Sejarah Hotel	22
2.4 Fasilitas Hotel.....	23
2.5 Produk Hotel	32
2.6 Standar Operasional Prosedur	35
2.7 Standar Operasional Prosedur <i>Buffet</i>	37
2.8 Struktur Organisasi dan Jobdesk	40
BAB III ANALISIS DAN PEMBAHASAN	
1.1 Analisis Data	44
1.2 Pembahasan	57
BAB IV PENUTUP	
4.1 Simpulan.....	64
4.2 Saran.....	66
DAFTAR PUSTAKA.....	68