

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
MOTO	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR ISTILAH	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan masalah.....	2
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	4
E. Tinjauan Pustaka.....	4

F. Landasan Teori.....	5
G. Metode Penelitian.....	6

BAB II GAMBARAN UMUM

A. Sejarah Berdirinya Merapi Merbabu Hotel Yogyakarta.....	10
B. Lokasi Merapi Merbabu Hotel Yogyakarta.....	13
C. Sejarah berdirinya Merapi Merbabu Hotel Yogyakarta.....	13
D. Visi dan Misi Merapi Merbabu Hotel Yogyakarta.....	14
E. Fasilitas dan Sarana Merapi Merbabu Hotel Yogyakarta.....	14
F. Struktur Organisasi Merapi Merbabu Hotel Yogyakarta.....	20
G. Struktur Organisasi Food and Beverage Service.....	22
H. Food and Beverage Service.....	22
I. Meeting Room.....	23
J. Laundry Service.....	25
K. Grooming Standar.....	25

BAB III PEMBAHASAN

A. Pembagian Tugas di Tlogo Putri Restoran.....	27
B. Perlengkapan Yang Harus di Siapkan Sebelum Breakfast di Tlogo Putri Restoran.....	28
C. Mempersiapkan Perlengkapan Untuk Makan dan Melayani Tamu Saat Breakfast di Tlogo Putri Restoran.....	31

D. Mempersiapkan Perlengkapan Makanan dan Melayani Tamu Saat Lunch di Tlogo Putri Restoran.....	41
E. Mempersiapkan Perlengkapan Makanan dan Melayani Tamu Saat Dinner di Tlogo Putri Restoran.....	44
F. Mempersiapkan Peralatan Yang di Butuhkan di Meeting Room dan Makanan Untuk Tamu.....	47
G. Melayani Pemesanan Tamu di Tlogo Putri Restoran.....	50

BAB IV KESIMPULAN

A. Kesimpulan.....	55
B. Saran	56
DAFTAR PUSTAKA.....	57