

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yesus yang telah memberikan rahmat dan hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir (PA) dengan judul “EVALUASI STANDART PROSEDUR OPERASIONAL PENGOLAHAN PRODUK PASTRY DALAM RANGKA MEMPERTAHANKAN KUALITAS PRODUK DI HOTEL ARYADUTA MANADO”.

Laporan ini penulis buat berdasarkan penelitian yang dilakukan Hotel Aryaduta Manado selama enam bulan mulai tanggal 6 Juli 2015 sampai dengan 31 Desember 2016.

Dengan ini penulis berterimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Kepada yang terhormat Ibu Ersy Ervina selaku Ketua Prodi Perhotelan.
2. Kepada yang terhormat Bpk. Dendi Gusnadi selaku dosen pembimbing 1.
3. Kepada yang terhormat Bpk. Edwin Baharta selaku dosen Pembimbing 2
4. Seluruh Staff dan Dosen prodi Perhotelan Telkom University.
5. Kepada seluruh Staff dan karyawan Hotel Aryaduta Manado yang telah membantu penulis dalam melakukan praktik kerja lapangan.
6. Kepada mama, papa dan koko yang telah mendukung penulis selama perkuliahan dan penyusunan Proyek Akhir (PA)
7. Kepada seluruh teman-teman prodi perhotelan yang telah mendukung penulis selama perkuliahan dan penulisan Proyek Akhir ini.
8. Kepada koko Angga yang telah membantu Penulis dalam memberi semangat dalam penyusunan Proyek Akhir.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan yang dibuat baik sengaja maupun tidak sengaja, dikarenakan keterbatasan ilmu pengetahuan dan wawasan serta pengalaman yang penulis miliki. Untuk itu penulis mohon maaf atas segala kekurangan tersebut tidak menutup diri terhadap segala saran dan kritik serta masukan yang bersifat konstruktif bagi diri penulis. Akhir kata semoga dapat bermanfaat bagi penulis sendiri, institusi pendidikan dan masyarakat luas. Amin.

Bandung, 28 Juli 2016

Penulis