

DAFTAR ISI

LEMBAR

PENGESAHAN.....

PERNYATAAN

.....

KATA PENGANTAR..... i

ABSTRAK iii

ABSTRACT iv

DAFTAR ISI..... v

DAFTAR GAMBARviii

DAFTAR TABEL..... ix

BAB I ... PENDAHULUAN.....1

1.1 Latar Belakang1

1.2 Rumusan Masalah5

1.3 Tujuan Penelitian.....5

1.4 Kegunaan Penelitian.....5

1.4.1 Kegunaan Teoritis5

1.4.2 kegunaan praktis 5

BAB II ...KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA BERPIKIR 7

2.1 Pariwisata 7

2.2 Hotel 8

2.2.1 Perkembangan Hotel di Indonesia 8

2.2.2 Struktur Organisasi Hotel 9

2.3 Pendidikan 12

2.4 Pelatihan 13

2.5 Instruktur 14

2.6 Kinerja 16

2.7 Restoran 19

2.7.1	Jenis Restoran	19
2.7.2	Restoran Berdasarkan Pelayanan	20
2.7.3	Klasifikasi Restoran	22
2.7.4	Struktur Organisasi Restoran	22
2.8	Waiter	26
2.8.1	Pengertian Waiter	26
2.8.2	Tugas dan Tanggung Jawab Waiter/Waitress	27
2.8.3	Kualifikasi Waiter	28
2.9	Penelitian Terdahulu	29
2.10	Kerangka Pemikiran	31
BAB III	METODOLOGI PENELITIAN	34
3.1	Objek penelitian	35
3.2	Metode penelitian.....	35
3.3	Teknik Pengumpulan data	34
3.3.1	Observasi	35
3.3.2	Wawancara	35
3.3.3	Dokumentasi	36
3.4	Jadwal Penelitian	37
3.5	Jenis dan Sumber Data	38
3.5.1	Jenis Data	38
3.5.2	Sumber Data	38
BAB IV	DATA DAN PEMBAHASAN	43
4.1	Data	43
4.1.1	Profil Telkom University	43
4.1.2	Fakultas Telkom University	44
4.1.3	Fasilitas Telkom University	45
4.1.4	Program Studi D3 Perhotelan	47
4.1.5	Fasilitas Jurusan Perhotelan	50
4.1.6	Struktur Organisasi Jurusan Perhotelan Telkom University	53

4.1.7	Jumlah Asisten Praktikum Perhotelan Telkom 2019	53
(RAHMANINGSIH, 2018)		
4.1.8	Jumlah Pelaksanaan Pembelajaran Praktikum	53
4.2	Pembahasan	57
4.2.1	Peran Asisten Praktikum dalam meningkatkan kompetensi mahasiswa program studi perhotelan di Telkom University	57
4.2.2	Perbandingan antara ada dan tidak ada asisten praktikum pada pelaksanaan praktikum operasional restoran program studi perhotelan di Telkom University	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		66
5.1	Kesimpulan	66
5.2	Saran	67
DAFTAR PUSTAKA		68
LAMPIRAN		69