

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	i
KATA PENGANTAR.....	ii
ABSTRAK.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
BAB 1PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
2.4.1. Manfaat Teoritis.....	3
2.4.2. Manfaat Praktis.....	4
BAB 2LANDASAN TEORI.....	5
2.1 Pengertian Standard Operating Procedure (SOP)	5
2.1.1 Tujuan dan Fungsi Standard Operating Procedure (SOP)	7
2.2 Pengertian Restoran.....	9
2.3 Pengertian Server.....	11
2.4 Kualitas Pelayanan	12
2.4.1 Definisi Kualitas Pelayanan.....	15
2.5 Penerapan	20
2.6 Kendala.....	21
2.7 Tata tertib	21
2.8 Operasional Breakfast.....	21
BAB 3METODOLOGI PENELITIAN.....	23
3.1. Desain Penelitian.....	23
3.2 Teknik Penentuan Informan	25
3.3 Teknik Pengumpulan Data	26
3.3.1 Studi Pustaka.....	26

3.3.2	Tinjauan Pustaka	26
3.3.3	Studi Lapangan.....	27
3.3.3.1	Observasi.....	27
3.3.3.2	Wawancara	28
3.3.3.3	Dokumentasi	29
3.3	Uji Keabsahan Data	29
3.4	Teknik Analisa Data	30
3.5	Lokasi dan Waktu Penelitian.....	31
3.5.1	Lokasi Penelitian	31
3.5.2	Waktu Penelitian.....	32
	BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN	32
4.1	Profil Industri.....	32
4.1.2.	Sejarah Singkat Aston Pasteur Bandung.....	33
4.1.3.	Visi dan Misi Hotel Aston Pasteur Bandung	33
4.1.4.	Logo Aston Pasteur Bandung	34
4.1.5.	Jenis Kamar Aston Pasteur	35
4.1.6.	Ballroom dan Meeting Room	38
4.1.7.	Restaurant.....	40
4.1.8	Swimming Pool dan Jacuzzi.....	40
4.2	Hasil Pembahasan	41
4.2.1	Standar Operasional Prosedur Departemen Food and Beverages Service di Aston Pasteur Bandung	41
4.2.2	Penerapan Standar Operasional Prosedur Departmen Food and Beverage Service Restoran di Hotel Aston Pasteur Bandung.....	43
	BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN.....	54
5.1	Kesimpulan.....	54
5.2	Saran	54
	DAFTAR PUSTAKA.....	57
	LAMPIRAN	58