

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL DALAM 1	i
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT	ii
HALAMAN JUDUL DALAM 2	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING	v
HALAMAN PENGESAHAN PANITIA PENGUJI	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR BAGAN	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah	8
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	8
1.3.1 Tujuan Penelitian	8
1.3.2 Manfaat Penelitian	9
1.4 Kerangka Pemikiran	10
1.5 Metode Penelitian	21
1.5.1 Batasan Konsep	21
1.5.2 Teknik Penentuan Lokasi	22
1.5.3 Teknik Pemilihan Informan	23
1.5.4 Teknik Pengumpulan Data	24
1.5.5 Teknik Analisis Data	26

BAB II GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN

2.1 Sejarah Perusahaan	29
2.2 Visi Misi Perusahaan	30
2.3 Management	31
2.4 Pembentukan Kompetensi Managemen	32
2.5 Produk dan Layanan Nilai	32
2.6 Etika Kerja	33
2.7 Slogan 1 (general)	33
2.8 Slogan 2 (F&B Product)	34
2.9 Dewan Eksekutif	34
2.10 Struktur Perusahaan Arcs House	35
2.11 Prodak Akomodasi Arcs House	35

2.12	Jambuluwuk Batu Village Resort & Convention Hall	36
2.13	Peta Lokasi Jambuluwuk Batu Village Resort	38
2.14	Tipe Vila	39
2.15	Fasilitas Vila	39
2.16	Transportasi	42
2.17	Dining Room	43
2.18	Fasilitas Hotel dan Resort	43
2.19	Ruang Serbaguna	48
2.20	Struktur Organisasi F&B Product Departemen	51
	2.20.1 Struktur Organisasi Main Kitchen	52
	2.20.2 Struktur Organisasi Pastry Bakery Kitchen	53
	2.20.3 Struktur Organisasi Steward	54
	2.20.4 Struktur Organisasi EDR	55
2.21	Job Disk	55

BAB III PENYAJIAN DAN INTERPRETASI DATA

3.1	Upaya supervisor dalam pengawasan disiplin kerja pada departemen F&B Product di Jambuluwuk Batu Village Resort & Convention Hall.....	71
	3.1.1 Menetapkan standar pengawasan disiplin kerja pada departemen F&B Product di Jambuluwuk Batu Village Resort & Convention Hall	71
	3.1.2 Melakukan pengawasan disiplin kerja terhadap kehadiran karyawan melalui pemeriksaan absen menggunakan <i>fingerprint</i>	78
	3.1.3 Membuat form <i>key performance indicator</i> untuk menilai disiplin kerja karyawan	80
	3.1.4 Membuat <i>schedule</i> kerja untuk karyawan departemen F&B Product di Jambuluwuk Batu Village Resort & Convention Hall	89
3.2	Keterkaitan pengawsan disiplin kerja dan kinerja karyawan pada departemen F&B Product di Jambuluwuk Batu Village Resort & Convention Hall	97

BAB IV PENUTUP

4.1	Kesimpulan	100
4.2	Saran	101

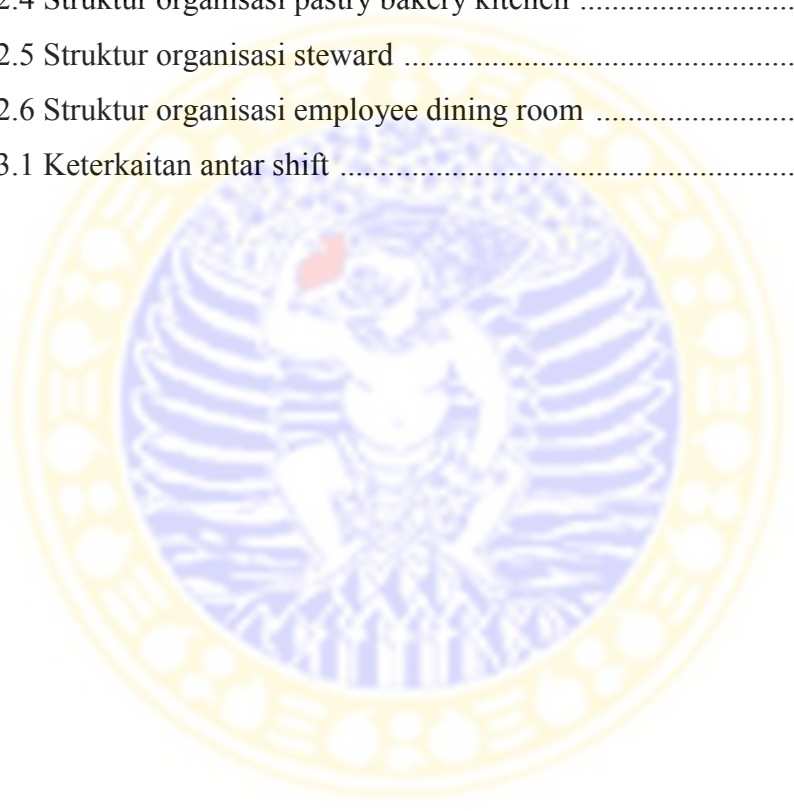
Daftar Pustaka

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah tamu yang menginap pada hotel di Jawa Timur	1
Tabel 1.2 Banyaknya akomodasi hotel menurut kecamatan di Kota Batu	2
Tabel 1.3 Indikator statistik perhotelan Kota Batu menurut tahun	3
Tabel 2.1 Tipe vila Jambuluwuk Batu Village Resort	39
Tabel 2.2 Transportasi yang disediakan Jambuluwuk Batu Village Resort	42
Tabel 2.3 Harga beberapa fasilitas di Jambuluwuk Batu Village Resort	44
Tabel 2.4 Kapasitas ruang serbaguna	48
Tabel 2.5 Kapasitas meeting room	50
Tabel 3.1 Hasil penilaian akhir <i>Key Performance Indicator</i>	83
Tabel 3.2 Waktu shift kerja	91

DAFTAR BAGAN

Bagan 1.1 Kerangka pemikiran	10
Bagan 1.2 Kiat kesadaran diri	16
Bagan 2.1 Struktur perusahaan Arcs House	35
Bagan 2.2 Struktur organisasi F&B Product Jambuluwuk Batu Village Resort..	51
Bagan 2.3 Struktur organisasi main kitchen	52
Bagan 2.4 Struktur organisasi pastry bakery kitchen	53
Bagan 2.5 Struktur organisasi steward	54
Bagan 2.6 Struktur organisasi employee dining room	55
Bagan 3.1 Keterkaitan antar shift	93



DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Peta lokasi Jambuluwuk Batu Village Resort	38
Gambar 2.2 Kitchen set & Appliances	40
Gambar 2.3 32” flat screen television with cable tv	41
Gambar 2.4 Bedroom	41
Gambar 2.5 Bathroom	42
Gambar 2.6 Lapangan outdoor	45
Gambar 2.7 Lapangan futsal indoor	45
Gambar 2.8 Children playground	46
Gambar 2.9 Club House Pool	46
Gambar 2.10 Ruang Gym	47
Gambar 2.11 Sauna	47
Gambar 2.12 Function room “Minahasa”	48
Gambar 2.13 Function room “Sumatra”	49
Gambar 2.14 Function room “Papua”	49
Gambar 2.15 Function room “Songgokerto”	50
Gambar 3.1 Pos security tempat diletakkannya <i>fingerprint</i>	79
Gambar 3.2 Fingerprint	79
Gambar 3.3 Fingerprint	80
Gambar 3.4 Surat Peringatan	87
Gambar 3.5 Contoh BEO untuk kitchen	89
Gambar 3.6 Contoh BEO untuk kitchen	90
Gambar 3.7 <i>Schedule F&B Product</i>	92
Gambar 3.8 Seragam merah untuk hari senin dan selasa	95
Gambar 3.9 Seragam biru untuk hari rabu dan kamis	95
Gambar 3.10 Seragam hitam untuk hari jumat, sabtu, dan minggu	96
Gambar 3.11 Loker karyawan	98
Gambar 3.12 Rak sepatu karyawan	99