

# A LA MINUTE DARI SEGI KUALITAS MAKANAN DAN PERANANNYA TERHADAP PENEKANAN COST

(Studi Diskriptif di Indigo Restoran Hotel Majapahit Mandarin Oriental Surabaya)

## TUGAS AKHIR

KK  
Fis. Pw. 06/99  
Mar  
a.



Disusun oleh :

MARYANA

079610188-S

PROGRAM D III PARIWISATA  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
SURABAYA  
1999

# A LA MINUTE DARI SEGI KUALITAS MAKANAN DAN PERANANNYA TERHADAP PENEKANAN COST



Disusun oleh :

**MARYANA**

**079610188-S**

**PROGRAM D III PARIWISATA  
FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN ILMU POLITIK  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
SURABAYA  
1999**



**Setuju untuk diujikan**

**Surabaya,.....Juni 1999**  
**Dosen Pembimbing**

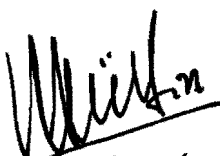
A handwritten signature in black ink, which appears to read 'M. Nurdin Razak'. The signature is written in a cursive, flowing style.

**(M. Nurdin Razak, S. Sos)**  
**NIP: 132230972**

Tugas Akhir ini telah dipertahankan dihadapan Panitia Penguji pada tanggal.....  
Panitia Penguji terdiri dari :



(Dikdik Purnomo Adji)  
NIPN. 257801016



(M. MURDIAN)  
NIP: 132 230 972

**ABSTRAK**

*Kelesuan pendapatan dari sektor pariwisata, khususnya perhotelan membuat semua pihak yang berkecimpung di dunia pariwisata mencoba melakukan terobosan-terobosan guna mempertahankan usahanya. Hal ini juga berlaku di dalam sebuah restoran apalagi restoran tersebut adalah jenis restoran berbintang yang selalu menjaga kualitas hasil produknya. Dengan keadaan yang terjadi saat ini maka restoran harus melakukan penghematan agar tidak terjadi pembuangan makanan bila telah diproses sebelumnya yang antara lain ialah dengan penggunaan masakan a la minute atau pemasakan yang dilakukan tepat pada saat terjadi pemesanan.*

