

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
KARTU TANDA MAHASISWA	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN ORISINALITAS	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Rencana Kegiatan.....	5
BAB 2 HASIL PELAKSANAAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN	
2.1 Gambaran Subyek dan Obyek PKL	9
2.1.1 Gambaran Umum JW Marriott Hotel Surabaya	9
2.1.2 Visi dan Misi.....	9
2.1.3 Core Value	10
2.1.4 Lokasi JW Marriott Hotel Surabaya	12
2.1.5 Fasilitas JW Marriott Hotel Surabaya	13
2.2 Kerangka Teori.....	30
2.3 Deskripsi Hasil Praktik Kerja lapangan	32
2.3.1 Pelaksanaan Praktik Kerja lapangan	32
2.3.2 Tugas dan Tanggung Jawab Culinary Administrator	32
2.4 Pembahasan Hasil	34
2.4.1 Gambaran Umum Food and Beverage Departemen	34

2.4.2 Pengadaan Bahan Baku makanan	35
2.4.3 Proses Pengadaan Bahan Baku Makanan	37
2.4.4 Pengawasan Pengadaan Bahan Baku Makanan	39
2.2.5 Upaya Culinary Section.	41
BAB III PENUTUP	
3.1 Kesimpulan	43
3.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN-LAMPIRAN	