

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN JUDUL DALAM .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN TIDAK MELAKUKAN PLAGIAT .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN .....</b>	<b>vi</b>
<b>MOTTO .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR BAGAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiv</b>
<b>ABSTRAKS .....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang Masalah .....	1
1.2 Rumusan 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 Metodologi Penelitian .....	20
1.5.1 Batasan Konsep .....	20
1.5.2 Teknik Penentuan Lokasi .....	21
1.5.3 Teknik Penentuan Informan .....	21
1.5.4 Teknik Pengumpulan Data .....	23

1.5.5 Teknik Analisis Data .....	24
<b>BAB II DESKRIPSI LOKASI PENELITIAN .....</b>	<b>26</b>
2.1 Sejarah Golden Tulip Legacy .....	26
2.2 Food and Beverage Departement .....	28
2.2.1 Visi dan Misi .....	29
2.2.2 Struktur Organisasi dan Tanggung Jawabnya .....	30
2.2.3 Data Karyawan .....	33
2.2.4 Outlet .....	35
<b>BAB III INTERPRETASI DAN PENYAJIAN DATA .....</b>	<b>42</b>
3.1 Pemanfaatan Menu Engineering .....	42
3.2 Kiat Menyusun Menu .....	57
3.3 Faktor – Faktor yang Mempengaruhi Penyusunan Menu .....	59
3.4 Pengambilan Keputusan .....	65
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>71</b>
4.1 Kesimpulan .....	71
4.2 Saran .....	72
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>74</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>75</b>

## **DAFTAR BAGAN**

Bagan 1.1 Kerangka Pemikiran .....	11
Bagan 2.1 Struktur Organisasi Food and Beverage Departement .....	30

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1.1 Data Arus Lalu Lintas Penumpang pada Bandara Juanda Surabaya Periode 2014-2018 .....	2
Tabel 1.2 Prosentase Tingkat Penghunian Tempat Tidur (TPTT) pada Hotel Bintang dan Akomodasi Lain di Jawa Timur dirinci Menurut Bulan Periode 2015-2016 .....	3
Tabel 1.3 Prosentasi Tingkat Penghunian Kamar (TPK) Hotel Berbintang di Jawa Timur dirinci Menurut Bulan dan Kelas Hotel Periode 2016 .....	4
Tabel 2.1 Data Karyawan Food and Beverage Departement Golden Tulip Legacy Surabaya .....	34
Tabel 3.1 History of Sale Agustus – Oktober 2019 .....	46
Tabel 3.2 Menu Engineering Worksheet Agustus – Oktober 2019 .....	50
Table 3.3 Klasifikasi Star .....	53
Table 3.4 Klasifikasi Horse .....	54
Table 3.5 Klasifikasi Puzzle .....	55
Table 3.6 Klasifikasi Dog .....	56

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.1 Logo Golden Tulip Legacy Hotel Surabaya .....	26
Gambar 2.2 Google Map Lokasi Golden Tulip Legacy Surabaya .....	28
Gambar 2.3 Tulipe Restaurant (In Door) .....	36
Gambar 2.4 Tulipe Restaurant (Out Door) .....	36
Gambar 2.5 Denah Kitchen Tulipe Restaurant .....	36
Gambar 2.6 Coffee & Co .....	39
Gambar 2.7 Grand Ocean Restaurant .....	40
Gambar 2.8 Tabel Informasi Ballroom & Meeting Room .....	41
Gambar 3.1 The Bloody Eye Scream .....	63
Gambar 3.2 Paket Menu Promosi Sociolight .....	66
Gambar 3.3 Paket Menu Promosi Paris Van Java .....	67
Gambar 3.4 Paket Menu Promosi Kuliner Pradahkendal .....	68
Gambar 3.5 Paket Menu Promosi Kuliner Nusantara .....	66