

**DAFTAR ISI**

**HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING .....iii**

**PENGESAHAN.....iv**

**KATA PENGANTAR.....vi**

**ABSTRAK .....viii**

**ABSTRACT .....ix**

**DAFTAR ISI..... x**

**DAFTAR GAMBAR.....xii**

**DAFTAR TABEL .....xiii**

**DAFTAR LAMPIRAN .....xiv**

**BAB I..... 1**

**PENDAHULUAN ..... 1**

1.1 Latar Belakang ..... 1

1.3 Tujuan ..... 6

1.4 Manfaat ..... 6

1.5 Tinjauan Pustaka..... 7

1.6 Prosedur Penelitian ..... 14

1.6.1 Lokasi dan Jadwal Penelitian..... 14

1.6.2 Teknik Pengumpulan Data..... 16

1.6.3 Analisa Data..... 18

**BAB II..... 19**

**GAMBARAN UMUM LOKASI PENELITIAN ..... 19**

2.1 Lokasi Hotel Novotel Samator Surabaya Timur ..... 19

2.2 Sejarah Berdirinya Novotel Samator Surabaya Timur..... 21

2.2.1 Visi Hotel ..... 23

2.2.2 Misi Hotel ..... 23

2.3 Tipe-tipe kamar yang tersedia di Novotel Samator..... 23

2.4 Fasilitas yang Tersedia di Novotel Samator ..... 26

2.4.1 Makanan dan Minuman (*Food and beverage*)..... 26

2.4.2 Ruang Pertemuan (*Meeting Room*) ..... 28

<b>BAB III.....</b>	<b>31</b>
<b>PEMBAHASAN .....</b>	<b>31</b>
3.1 Atraksi <i>Live cooking</i> di Food Exchange Resto .....	31
3.1.1 <i>Live cooking Breakfast</i> .....	36
3.1.2 <i>Live cooking Lunch &amp; Dinner</i> .....	38
3.2 Tujuan <i>Live cooking</i> Mie Teppanyaki.....	42
3.3 Analisis SWOT <i>Live cooking</i> Mie <i>Teppanyaki</i> .....	45
<b>BAB IV .....</b>	<b>56</b>
<b>PENUTUP.....</b>	<b>56</b>
<b>4.1 Kesimpulan.....</b>	<b>56</b>
<b>4.2 Saran .....</b>	<b>57</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>57</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1: Lokasi Hotel Novotel Samator Surabaya Timur .....	19
Gambar 2. 2 : Novotel Samator Surabaya Timur.....	20
Gambar 2. 3 : Logo Accor Hotels .....	21
Gambar 2. 4 : <i>Food Exchange Resto</i> .....	27
Gambar 2. 5 : Food Exchange Resto.....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
Gambar 2. 6 : Kolam Renang Novotel Samator .....	30
Gambar 3. 1 : Stand Pastry dan Teppanyaki .....	32
Gambar 3. 2 : Salah Satu Staff Sedang Melayani Pesanan .....	33
Gambar 3. 3 : Berbagai Macam Sayuran Teppanyaki .....	35
Gambar 3. 4 : Ayam Canton Style .....	43
Gambar 3. 5 : Aneka Macam Dimsum .....	44
Gambar 3. 6 : Trainee Memasak Teppanyaki .....	51

**DAFTAR TABEL**

Tabel 1. 1 : Jumlah Akomodasi Hotel ..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 2. 1 : Tipe-tipe Kamar Novotel Samator..... **Error! Bookmark not defined.**

Tabel 2. 2 : Daftar Tipe Meeting Room Beserta Kapasitas**Error! Bookmark not defined.**

Tabel 3. 1: Analisis SWOT.....46

**DAFTAR LAMPIRAN**

- Lampiran 1 : SOP *Kitchen* Novotel Samator Surabaya Timur
- Lampiran 2 : Brosur *Event BBQ Dinner*
- Lampiran 3 : Bukti Wawancara
- Lampiran 4 : Resep
- Lampiran 5 : Pedoman Wawancara