

DAFTAR ISI

	Hal
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Rumusan Masalah dan Definisi Operasional	4
C. Tujuan Penelitian	7
D. Asumsi	7
E. Pertanyaan Penelitian	9
F. Metode Penelitian	9
G. Lokasi dan Sampel Penelitian	10
BAB II TINJAUAN TEORITIS TENTANG KOMPETENSI <i>PROVIDE FOOD AND BEVERAGE SERVICE</i> PADA PELAKSANAAN PRAKTEK KERJA INDUSTRI SEBAGAI PRAMUSAJI DI RESTORAN	
A. Gambaran Umum Kompetensi <i>Provide Food And Beverage Service</i>	11
1. Pengertian Kompetensi	11
2. Pengertian Kompetensi <i>Provide Food And Beverage Service</i>	12
3. Tujuan Kompetensi <i>Provide Food And Beverage Service</i>	13
B. Materi Prakerin	14
C. Gambaran Umum Praktek Kerja Industri	37
1. Pengertian Praktek Kerja Industri	37
2. Tujuan Praktek Kerja Industri	38
3. Ruang Lingkup Praktek Kerja Industri	38
4. Pedoman Pelaksanaan Praktek Kerja Industri	39
D. Restoran Hotel Sebagai Tempat Pelaksanaan Prakerin SMK Kelompok Pariwisata	42
1. Pengertian Restoran dan Klasifikasi Restoran Hotel	42
2. Peranan Restoran Hotel	45
BAB III METODE PENELITIAN	
A. Metode Penelitian	46
B. Populasi dan Sampel Penelitian	46
C. Teknik Pengumpulan Data Penelitian	46
D. Teknik Pengolahan dan Penafsiran Data Penelitian	47
E. Prosedur Penelitian	49
BAB IV ANALISIS DATA DAN PEMBAHASAN HASIL PENELITIAN	
A. Pengolahan dan Analisis Data Penelitian	51
B. Pembahasan Hasil Penelitian	84
BAB V KESIMPULAN DAN REKOMENDASI	
A. Kesimpulan	89

B. Implikasi Hasil Penelitian.....	90
C. Rekomendasi.....	92

DAFTAR PUSTAKA	94
-----------------------------	-----------

LAMPIRAN –LAMPIRAN

Lampiran I Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	96
Lampiran II Instrumen Penelitian.....	100
Lampiran III Surat-surat	

RIWAYAT HIDUP

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman	
2.1	Format Penilaian <i>Table</i>	42
4.1	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Pengertian Prakerin.....	52
4.2	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Tujuan Prakerin.....	54
4.3	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Tugas Pramusaji.....	55
4.4	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Syarat-Syarat Fisik Pramusaji.....	55
4.5	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Faktor-Faktor dalam Mempersiapkan <i>Mise en</i>	

	<i>Place</i>	56
4.6	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Peralatan yang Diperlukan dalam Penataan Meja Makan.....	57
4.7	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Pengertian <i>Table Setting</i> setelah melaksanakan prakerin di restoran hotel.....	58
4.8	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Mengevaluasi <i>Table Setting</i>	59
4.9	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Jenis-Jenis Pelayanan Makan dan Minum.....	60
4.10	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Jenis-Jenis Menu.....	61
4.11	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Pengertian <i>Clear Up</i> setelah melaksanakan prakerin di restoran hotel.....	62
4.12	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Sikap Menanggapi Teguran Instruktur.....	62
4.13	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Sikap Tanggung Jawab Pada Tugas sebagai Pramusaji.....	64
4.14	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Sikap Hati-hati dalam Menggunakan Peralatan.....	65
4.15	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel,	

	Berkaitan dengan Sikap Memperhatikan dalam Memasang Taplak Meja.....	66
4.16	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Sikap Teliti dalam <i>Table Setting</i>	67
4.17	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Sikap Bekerjasama dalam Pelayanan Makan dan Minum.....	68
4.18	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Sikap Percaya Diri dalam Pelayanan Makan dan Minum.....	70
4.19	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Sikap Ramah dalam Melayani Tamu.....	71
4.20	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Sikap Sopan Pada Saat Memberikan Daftar Makanan Menu.....	atau 72
4.21	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan mempersiapkan Diri Menjawab Pertanyaan-Pertanyaan Yang Berkaitan Dengan Menu.....	73
4.22	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Sikap dalam Menerima Kritikan.....	75
4.23	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Sikap Inisiatif dalam <i>Crumbing Down</i>	76
4.24	Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Sikap Teliti Membersihkan Area	

Restoran.....	77
4.25 Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Keterampilan Jenis- Jenis Penataan Meja Makan.....	78
4.26 Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Keterampilan Membuat Bentuk Lipatan Napkin.....	79
4.27 Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Keterampilan Memeriksa Makanan Sebelum Dihadangkan ke Tamu.....	80
4.28 Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Keterampilan dalam Pelayanan Makan dan Minum.....	81
4.29 Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Keterampilan dalam melakukan <i>taking order</i>	82
4.30 Pendapat Peserta Diklat Sebagai Calon Pramusaji Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Restoran Hotel, Berkaitan dengan Keterampilan Menyampaikan Tagihan Pembayaran.....	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 <i>Napkin Folding</i>	16
2.2 Pemasangan Taplak Meja.....	22
2.3 <i>Table Set-up</i>	23

