

## DAFTAR ISI

<b>ABSTRAK</b> .....	<b>i</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>ix</b>
<b>BAB I      PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	4
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Asumsi .....	9
E. Metode Penelitian .....	10
F. Lokasi dan Sampel Penelitian.....	10
<b>BAB II     RESTORAN    SARI      KENCANA      SEBAGAI</b> <b>                 PEMBELAJARAN TATA HIDANG</b>	
A. Gambaran Sarana Tata Hidang .....	11
1. Pengertian Sarana Tata Hidang.....	11
2. Jenis Sarana Tata Hidang.....	12
B. Pembelajaran Tata Hidang.....	33
1. Pengertian Pembelajaran Tata Hidang.....	33
2. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Sistem Pembelajaran Tata Hidang.....	34
3. Komponen Pembelajaran Tata Hidang .....	36
C. Restoran Sari Kencana Sebagai Sarana Pembelajaran Tata Hidang.....	39
1. Restoran Sari Kencana.....	39
2. Sarana Pembelajaran Tata Hidang di Restoran Sari Kencana.....	39
3. Pembelajaran Tata Hidang di Restoran Sari Kencana .....	42
<b>BAB III    METODE PENELITIAN</b>	
A. Metode Penelitian .....	44
B. Populasi dan Sampel Penelitian.....	44
C. Teknik Pengumpulan Data.....	45
D. Teknik Pengolahan dan Penafsiran Data Penelitian .....	46
E. Prosedur Penelitian .....	48
<b>BAB IV    HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Hasil Penelitian .....	50
B. Pembahasan.....	74

<b>BAB V</b>	<b>KESIMPULAN DAN IMPLIKASI</b>	
	A. Kesimpulan .....	81
	B. Implikasi .....	83
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....		<b>84</b>
<b>LAMPIRAN-LAMPIRAN</b>		

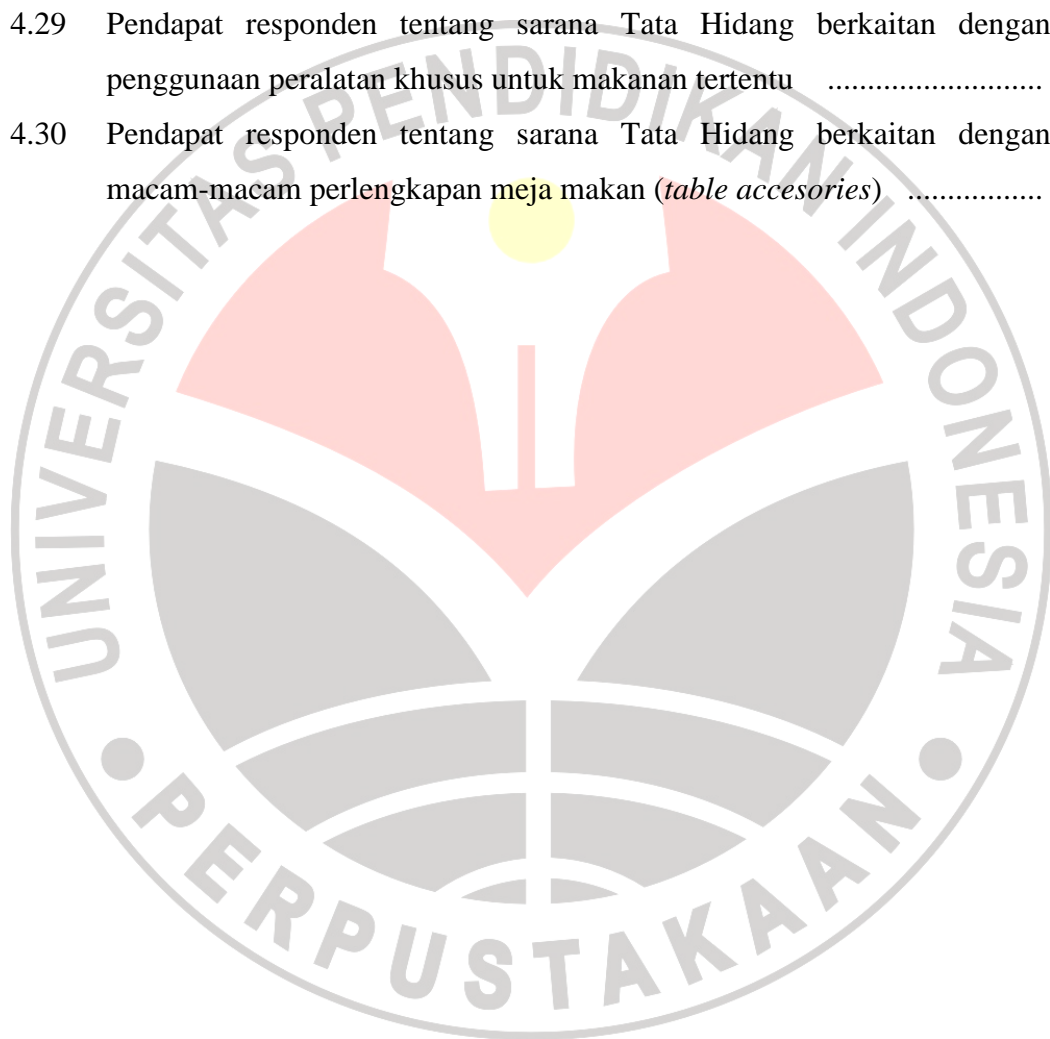


## DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
2.1 Bentuk Meja Restoran .....	16
2.2 <i>Chinaware</i> .....	23
2.3 <i>Flatware</i> .....	26
2.4 <i>Cutlery</i> .....	27
2.5 <i>Holloware</i> .....	27
2.6 <i>Stem Glass</i> .....	29
2.7 <i>Unstem Glass</i> .....	31
2.8 Contoh <i>Glassware</i> Yang Lain .....	31
4.1 Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan bagian ruang depan ( <i>front area</i> ) Restoran Sari Kencana .....	51
4.2 Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan ruang belakang ( <i>back area</i> )/ dapur produksi Restoran Sari Kencana .....	51
4.3 Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan penggunaan ruangan restoran .....	52
4.4 Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan kursi makan di Restoran Sari Kencana .....	53
4.5 Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan penggunaan meja makan .....	54
4.6 Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan penggunaan bentuk meja restoran .....	54
4.7 Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan menyiapkan dan mengatur meja dan kursi di restoran .....	55
4.8 Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan penggunaan <i>sidestand/sideboard</i> .....	56
4.9 Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan penggunaan linen .....	57
4.10 Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan fungsi <i>moulton</i> .....	58

4.11	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan penggunaan serbet pelayanan ( <i>servive cloth</i> ) .....	59
4.12	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan penggunaan serbet makan ( <i>napkin</i> ) .....	60
4.13	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan faktor yang harus diperhatikan dalam melipat serbet makan ( <i>napkin</i> ) .....	61
4.14	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan bentuk lipatan <i>napkin</i> .....	61
4.15	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan cara penyimpanan linen .....	62
4.16	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan jenis <i>Chinaware</i> .....	63
4.17	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan penggunaan <i>Chinaware</i> .....	64
4.18	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan penggunaan <i>Chinaware</i> .....	65
4.19	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan cara penyimpanan <i>Chinaware</i> .....	65
4.20	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan jenis <i>flatware</i> .....	66
4.21	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan penggunaan <i>flatware</i> .....	67
4.22	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan jenis <i>cutlery</i> .....	67
4.23	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan penggunaan <i>cutlery</i> .....	68
4.24	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan jenis <i>holloware</i> .....	69
4.25	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan penggunaan <i>holloware</i> dalam sistem pelayanan <i>Russian Service</i> .....	69

4.26	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan cara penyimpanan <i>silverware</i> .....	70
4.27	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan jenis <i>glassware</i> .....	71
4.28	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan penggunaan <i>glassware</i> .....	72
4.29	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan penggunaan peralatan khusus untuk makanan tertentu .....	73
4.30	Pendapat responden tentang sarana Tata Hidang berkaitan dengan macam-macam perlengkapan meja makan ( <i>table accesories</i> ) .....	74



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
2.1 Kursi Restoran .....	14
2.2 <i>Sideboard</i> .....	18
2.3 Lipatan <i>Napkin</i> .....	21
2.4 Peralatan pelayanan Khusus .....	28



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
I. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	87
II. Instrumen Penelitian .....	89
III. Pedoman Observasi .....	100
IV. Surat-surat .....	101
V. Daftar Riwayat Hidup .....	103

