

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 <i>Latar Belakang Kerja Profesi</i>	1
1.2 <i>Maksud dan Tujuan Kerja Profesi</i>	2
1.2.1 <i>Maksud Kerja Profesi</i>	2
1.3 <i>Tempat Kerja Profesi</i>	3
1.4 <i>Proses Pelaksanaan Kerja Profesi</i>	4
1.4.1 <i>Persiapan Kerja Profesi</i>	4
1.4.2 <i>Pelaksanaan Kerja Profesi</i>	5
BAB II TINJAUAN UMUM TEMPAT KERJA PROFESI	6
2.1 <i>Sejarah Instansi Perusahaan</i>	6
2.2 <i>Struktur Restoran</i>	9
2.2.1 <i>Struktur Floor Area</i>	9
2.3 <i>Kegiatan Umum Restoran</i>	9
2.4 <i>Morning Briefing</i>	10
2.4.1 <i>Evaluasi setelah jam kerja selesai</i>	11
2.4.2 <i>Memberikan Entertainment Maksimal Kepada Pelanggan</i>	12
2.4.3 <i>Mempersilahkan Semua Pelanggan Berfoto Bersama Karens</i>	14

2.4.4	Mempersilahkan Semua Pelanggan Berfoto Bersama <i>Karens</i>	16
BAB III	17
PELAKSANAAN KERJA PROFESI	17
3.1	<i>Bidang kerja</i>	17
3.2	<i>Pelaksanaan kerja</i>	18
3.3	<i>Kendala yang Dihadapi</i>	28
3.3.1	Membaca karakter pelanggan.....	28
3.3.2	Kesulitan dalam menahan terbawa suasana.....	28
3.3.3	Kekacauan Ketika restoran ramai pengunjung.....	28
3.3.4	Terjadi kekeliruan pada pelayan.....	29
3.4	<i>Cara Menghadapi Kendala</i>	29
3.4.1	Membaca karakter pelanggan.....	29
3.4.2	Kesulitan dalam menahan terbawa suasana.....	29
3.4.3	Kekacauan Ketika restoran ramai pengunjung.....	29
3.4.4	Terjadi kekeliruan pada pelayan.....	30
3.5	<i>Pembelajaran</i>	30
3.5.1	Melihat peluang bisnis.....	30
3.5.2	Meningkatkan Keterampilan dan Mengasah Kecerdasan.....	30
3.5.3	Percaya Diri	30
3.5.5	Manajemen Waktu	32
3.5.6	Manajemen Risiko.....	32
3.6	<i>Relevansi dengan Mata Kuliah</i>	32
BAB IV	36
PENUTUP	36
4.1	<i>Kesimpulan</i>	36
4.2	<i>Saran</i>	37
4.2.1	Bagi mahasiswa.....	37
4.2.2	Bagi Restoran Bengkel Burger.....	37

4.2.3 Prodi Manajemen Universitas Pembangunan Jaya	38
DAFTAR PUSTAKA	39
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	40
LAMPIRAN-LAMPIRAN	41

