

DAFTAR ISI

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR MAGANG	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	iv
ABSTRAK	v
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Magang	4
D. Manfaat Magang	5
E. Sistematika Penulisan	6
BAB II DASAR PEMIKIRAN	9
A. Dasar Pemikiran Lokasi Magang.....	9
B. Dasar Pemikiran Bidang Magang	11
BAB III GAMBARAN UMUM INSTANSI TEMPAT MAGANG	12
A. Gambaran Umum Obyek Penelitian	14
B. Aktivitas Magang.....	28
C. Metode Pelaksanaan Magang	32
D. Bentuk-Bentuk Dukungan	33
E. Kendala.....	34
BAB IV HASIL PEMBAHASAN	35
A. Landasan Teori	35

B. Hasil Analisis Data	43
C. Rekomendasi Perbaikan	62
BAB V REFLEKSI DIRI	63
BAB VI SIMPULAN	65
DAFTAR PUSTAKA.....	66
LAMPIRAN	67



DAFTAR GAMBAR

No. Keterangan

1. *Palm Café*
2. *Lounge Bar*
3. *Gardenia Restaurant*
4. *RJ's Bar*
5. *Laguna Bar*
6. *Pool Bar*
7. *Banquet*
8. Struktur Organisasi Departemen *Food and Beverage* Hotel Aryaduta LippoVillage
9. Struktur Organisasi Divisi *Food and Beverage Service* Hotel AryadutaLippo Village
10. Gambar Ikan Gurame
11. Gambar Sate Campur
12. Gambar Nasi Goreng
13. Gambar *Chicken Teriyaki* dan *Beef Teriyaki*
14. Gambar Gulai Ayam
15. Gambar *Sirloin Steak*
16. Gambar *Herb Chicken Breast*
17. Model Penelitian
18. *Konstruk Model*
19. *Path Coefficient*
20. *Hasil Bootstrapping*

DAFTAR TABEL

No. Keterangan

1. Kegiatan magang morning shift didivisi FnB Service
2. Skala likert 1-5 (Pemberian skor untuk setiap jawaban responden)
3. Deskripsi jawaban responden mengenai kualitas makanan
4. Deskripsi jawaban responden mengenai kepuasan konsumen
5. Hasil analisis *factor loading (outer loading)* kualitas makanan pada variabel *freshness*.
6. Hasil analisis *factor loading (outer loading)* kualitas makanan pada variabel *presentation*.
7. Hasil analisis *factor loading (outer loading)* kualitas makanan pada variabel *well-cooked*.
8. Hasil analisis *factor loading (outer loading)* kualitas makanan pada variabel *variety of food*.
9. Hasil analisis *factor loading (outer loading)* kualitas makanan pada variabel *kepuasan konsumen*.
10. *Average variant Extracted*.
11. Nilai *square roots AVE – Fornell Lacker Criterion*
12. Hasil analisis *cross loading freshness*
13. Hasil analisis *cross loading presentation*
14. Hasil analisis *cross loading well-cooked*
15. Hasil analisis *cross loading variety of food*
16. Hasil analisis *cross loading kepuasan konsume*

17. Nilai *composite reliability*

18. Hasil uji hipotesis



DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan

- A. Data Diri
- B. Surat Keterangan Tempat Magang (Sertifikat Magang)
- C. Curriculum vitae

