

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Lokasi La Vie Marine.....	7
Gambar 2.1. Platinum Grill.....	16
Gambar 2.2. Kuningan <i>International Restaurant</i> .....	16
Gambar 2.3. Layar.....	17
Gambar 2.4. Posisi La Vie Marine dalam Diagram Analisis SWOT Matriks.....	25
Gambar 3.1. <i>Service Blueprint</i> .....	28
Gambar 3.2. Proses Pemesanan Bahan Baku.....	38
Gambar 3.3. Proses Penerimaan Bahan Baku.....	39
Gambar 3.4. Proses Penyimpanan Bahan Baku.....	40
Gambar 3.5. Proses Penyajian Bahan Baku.....	42
Gambar 4.1. Diagram Umur Responden.....	47
Gambar 4.2. Diagram Jenis Kelamin Responden.....	47
Gambar 4.3. Diagram Pendapatan Responden.....	48
Gambar 4.4. Diagram <i>Budget</i> yang Dikeluarkan untuk Makan di Restoran <i>Fine Dining</i> .....	49
Gambar 4.5. Diagram Pekerjaan Responden.....	50
Gambar 4.6. Diagram Berapa Kali Orang Surabaya Makan di Luar.....	51
Gambar 4.7. Minat Orang Surabaya terhadap <i>Seafood</i> .....	51
Gambar 4.8. Diagram Frekuensi Makan di Restoran <i>Fine Dining</i> dalam Sebulan.....	52
Gambar 4.9. Model Seragam <i>Staff Front of the House</i> .....	59
Gambar 4.10. Logo La Vie Marine.....	60
Gambar 4.11. <i>Guest Comment Form</i> .....	62
Gambar 5.1. Badan Organisasi.....	66