

No	Judul	NIM	Nama
1	PENERAPAN HYGIENE DAN SANITATION DI KITCHEN KUNYIT RESTORAN THE ANVAYA BEACH RESORT BALI	1700711029	SURYANTI
2	PROSEDUR MENANGANI ROMANTIC DINNER OLEH WAITER AND WAITRESS PADA BENE ITALIAN KITCHEN DI SHERATON BALI KUTA RESORT	1700711032	LYA YUNARA
3	PERAN BARTENDER DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PELAYANAN MINUMAN DI KAWI LOUNGE & TO	1700711037	SUPRIYANTO ADI WIDODO
4	PROSEDUR PENANGANAN DALAM PENYAJIAN MEGIBUNG PACKAGE DI KUNYIT RESTORAN THE ANVAYA	1700711034	GALUH NOER AINI
5	PERAN WAITER DAN WAITRESS DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PELAYANAN DI EL PATIO COFFEE SHOP	1700711025	DENA RATU KIRANA
6	PROSES PENGOLAHAN MENU PADA JAPANESE STATION DO PAVILION RESTAURANT JW MARRIOTT HOTEL	1700711024	NEILLI AMALIA ISMI
7	PROSEDUR KERJA COOK HELPER DALAM PENANGANAN DAN PENYAJIAN BREAKFAST PADA ANDROWINI	1700711036	DHIMAS YUONO OCTANDHI
8	UPAYA COOK DALAM MENINGKATKAN KUALITAS MAKANAN DI PURPEL RESTAURANT GRAND MERCURE	1700711031	HANIFAN
9	STANDAR PENGOLAHAN CHICKEN MANCHURIAN DALAM PELAYANAN BREAKFAST DI ANDROWINI BISTRO	1700711035	PUJI AMBARWATI ANGGRAINI
10	STANDAR PROSES PEMBUATAN RESEP MIE LAMIAN DI MELIA PUROSANI HOTEL YOGYAKARTA	1700711030	YOHANES AGUSTINIS PUTRA PRATAMA
11	PENANGANAN ALA CARTE BREAKFAST OLEH WAITRESS PADA WYNDHAM DREAMLAND RESORT BALI	1700711041	KOFA SIYANA
12	PERAN WAITER AND WAITRESS DALAM MENINGKATKAN KUALITAS PELAYANAN DI RAYUNAN RESTORAN	1700711044	HAFIRDA HIDAYAT D
13	STANDAR PENERAPAN HYGIENE AND SANITATION TERHADAP BAHAN MAKANAN DI CHINESE KITCHEN J	1700711026	TITIK ESTI RAHAYU
14	PENANGANAN MEETING DI BANQUET SECTION MELIA PUROSANI HOTEL YOGYAKARTA	1700711033	DEFI TRI BUANA PURBANINGRUM
15	PENANGANAN BARANG BAWAAN TAMU DI CONCIERGE SECTION HOTEL MELIA PUROSANI YOGYAKARTA	1700711023	AHMAD YUSUF AMINULLAH
16	PROSES EVENT PADA BANQUET SECTION DI HOTEL GRAND MERCURE YOGYAKARTA	1700711039	YOGA RIZKI RAMADHAN