

DAFTAR ISI

<i>KATA PENGANTAR.....</i>	<i>i</i>
<i>ABSTRAK.....</i>	<i>ii</i>
<i>ABSTRACT.....</i>	<i>iii</i>
<i>DAFTAR ISI.....</i>	<i>iv</i>
<i>DAFTAR GAMBAR.....</i>	<i>vi</i>
<i>DAFTAR TABEL.....</i>	<i>vii</i>
<i>DAFTAR LAMPIRAN.....</i>	<i>viii</i>
<i>BAB 1 PENDAHULUAN.....</i>	<i>1</i>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Batasan Masalah	4
1.5 Kegunaan Penelitian	4
<i>BAB 2 KAJIAN PUSTAKA.....</i>	<i>6</i>
2.1 TEORI-TEORI.....	6
2.1.1 Hotel	6
2.1.2 Restoran.....	8
2.1.3 Pramusaji	11
2.1.4 Kinerja.....	14
2.1.5 Pelayanan	14
2.2 Orisinalitas Penelitian.....	16
2.3 Kerangka Penelitian	19
<i>BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN</i>	<i>20</i>
3.1 Pendekatan Penelitian.....	20
3.2 Lokasi Penelitian.....	22
3.2.1 Jadwal Penelitian	23

3.3	Jenis dan sumber data Data	23
3.4	Instrumen Penelitian	24
3.5	Metode dan Teknik Pengumpulan Data	25
3.5.1	Studi Pustaka	26
3.5.2	Studi Lapangan	26
3.6	Metode dan Teknik Analisa Data	27
BAB 4 DATA DAN PEMBAHASAN		29
4.1	Profil Hotel/Produk/Lokus	29
4.2	Pembahasan.....	37
4.2.1	Rumusan Masalah I	37
4.2.2	Rumusan masalah II.....	37
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN		43
5.1	Kesimpulan.....	43
5.2	Saran	43
DAFTAR PUSTAKA		45
LAMPIRAN.....		45