

## DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH .....	iv
HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI .....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
ABSTRAKSI .....	ix
ABSTRACT.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang masalah.....	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	6
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
1.5 Sistematika Penulisan .....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	9
2.1 Pengertian Pariwisata, Restoran dan Hotel.....	9
2.1.1 Pengertian Pariwisata.....	9
2.1.2 Pengertian Restoran .....	9
2.1.3 Pengertian Hotel.....	11
2.2 Teori <i>Receiving</i> .....	12
2.3 Peran <i>Receiving</i> .....	13
2.3.1 Ketelitian dan Pengawasan .....	13
2.4 Kelancaran Operasional Barang di Hotel .....	14
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	17
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian .....	17
3.2 Metode Penelitian .....	17
3.3 Teknik Pengumpulan Data.....	18
3.4 Metode Analisa Data .....	19

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	20
4.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	20
4.1.1 Profil Hotel Sofitel Paris Arc de Triomphe .....	20
4.1.2 Struktur Organisasi .....	22
4.2 Profil Narasumber.....	23
4.3 Pembahasan dan Hasil Penelitian .....	24
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	27
4.1 Kesimpulan .....	27
4.1 Saran .....	28
DAFTAR PUSTAKA .....	29
LAMPIRAN.....	30

