

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
UCAPAN TERIMAKASIH.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Kegunaan Penelitian.....	5
1.4.1 Kegunaan Teoritis	6
BAB II KAJIAN PUSTAKA DAN KERANGKA PEMIKIRAN	
2.1 Kajian Pustaka	7
2.1.1 Pariwisata	7
2.1.2 Destinasi Wisata Kuliner.....	7
2.1.3 Restoran	8
2.1.3.2 Macam-macam Restoran.....	8
2.1.4 Strategi Manajemen Operasional.....	11
2.1.5 Pengertian Bisnis dan Laba	12
2.1.6 Pengertian Studi Kelayakan Bisnis	13
2.1.7 Tujuan Studi Kelayakan Bisnis	13
2.1.8 Aspek-aspek Studi Kelayakan Bisnis.....	14
2.1.9 Manfaat Studi Kelayakan Bisnis	15
2.1.10 Tahapan Studi Kelayakan Bisnis.....	17
2.1.11 Definisi Aspek Manajemen Operasional.....	18
2.1.12 Proses Transformasi Manajemen Operasional.....	24
2.1.13 Konsep Operasional.....	25

2.1.14 Konsep Analisis SWOT	25
2.1.15 Analisis Lingkungan Internal dan Eksternal.....	27
2.1.16 Matriks Analisis SWOT.....	28
2.1.17 Kerangka Pemikiran.....	30
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Objek Penelitian	30
3.2 Metode Penelitian	31
3.3 Desain Penelitian.....	32
3.4 Teknik Pengumpulan Data	35
3.5 Teknik Analisis Data.....	37
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Profil Restoran Sangkuriang.....	41
4.2 Visi dan Misi Perusahaan.....	43
4.3 Struktur Organisasi.....	44
4.4 Analisis SWOT.....	44
4.5 Analisis Matriks IFAS dan EFAS	47
4.6 Analisis Matriks SWOT.....	51
4.7 Hasil Analisis Penelitian.....	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan.....	55
5.2 Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	xiii
LAMPIRAN	xiv

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Pendapatan Restoran Sangkuriang.....	2
Tabel 1.2	Jumlah Biaya Operasional Restoran Sangkuriang Bandung.....	3
Tabel 3.1	Operasionalisasi Variabel.....	32
Tabel 3.2	Strategi Internal.....	40
Tabel 3.3	Strategi Eksternal.....	40
Tabel 3.5	Matriks IFE.....	41
Tabel 3.6	Matriks EFE.....	42
Tabel 4.1	Matriks IFAS Restoran Sangkuriang Bandung.....	47
Tabel 4.2	Matriks EFAS Restoran Sangkuriang Bandung.....	48
Tabel 4.3	Matriks SWOT Restoran Sangkuriang Bandung.....	51

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Proses Manajemen Operasional Heizer dan Render.....	25
Gambar 2.2	Kerangka Pemikiran Evaluasi Kelayakan Bisnis Di Restoran Sangkurian Bandung Dari Ospek Operasional.....	30
Gambar 3.1	Matriks SWOT.....	50
Gambar 4.1	Foto.....	56
Gambar 4.2	Foto.....	56
Gambar 4.3	Struktur Organisasi.....	44