

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	5
2.1 Pengertian Pariwisata.....	5
2.2 Pengertian Restoran.....	5
2.3 Pengertian Usaha atau Bisnis.....	6
2.4 Pengertian Studi Kelayakan Bisnis.....	7
2.4.1 Aspek-Aspek Studi Kelayakan Bisnis.....	7
2.4.2 Tahap-tahap Dalam Studi Kelayakan Bisnis.....	10
2.5 Pasar dan Pemasaran.....	11
2.5.1 Pasar.....	11
2.5.2 Pemasaran.....	12
2.6 Aspek Manajemen/Organisasi.....	17
2.7 Aspek Teknik/Produksi.....	18
2.7.1 Lokasi produksi yang akan digunakan dan layout.....	18
2.7 Aspek Ekonomi Sosial.....	19
2.9 Aspek Hukum.....	21
2.9.1 Bentuk Badan Usaha.....	21
2.10 Aspek Keuangan.....	22
2.10.1 Biaya Kebutuhan Investasi.....	23
2.10.2 Arus Kas (<i>CASH FLOW</i>).....	23
2.10.3 Kriteria Penilaian Investasi.....	24
2.11 Hasil Evaluasi Kelayakan Bisnis.....	25
2.12 Kajian Empirik penelitian sebelumnya.....	25
2.13 Kerangka Berfikir.....	26

2.14 Hipotesis	27
BAB III METODE PENELITIAN	28
3.1 Objek Penelitian	28
3.2 Metodologi Penelitian	28
3.3 Penelitian.....	29
3.4 Definisi Variabel Operasional.....	29
3.5 Pengertian Populasi dan Sampel	36
3.5.1 Populasi	36
3.5.2 Sampel.....	37
3.6 Teknik Sampling	38
3.7 Metode Pengumpulan Data	39
3.8 Teknik Analisis Data	41
3.8.1 Aspek Pasar dan Pemasaran.....	41
3.8.2 Aspek Manajemen/organisasi	41
3.9 Aspek Teknik dan Produksi	41
3.10 Aspek Hukum.....	42
3.12 Aspek Keuangan	42
3.13 Uji Validitas	45
3.12 Uji Reliabilitas	46
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	48
4.1 Hasil Penelitian	48
4.1.1 Profil Ma'kerang	48
4.1.2 Struktur Organisasi Ma'kerang.....	49
4.1.3 Karakteristik Responden	50
4.1.4 Pengalaman Responden.....	52
4.2 Analisis dan Hasil Analisis Aspek Pasar dan Pemasaran	54
4.2.1 Analisis Aspek Pasar dan Pemasaran.....	54
4.2.2 Hasil Analisis Aspek Pasar dan Pemasaran	80
4.3 Analisis Dan Hasil Analisis Aspek Manajemen	84
4.3.1 Analisis Aspek Manajemen.....	84
4.3.2 Hasil Analisis Aspek Manajemen	87
4.4 Analisis dan Hasil Analisis Aspek Teknis dan Operasi	89

4.4.1 Analisis Aspek Teknis dan Operasi	89
4.4.2 Hasil Analisis Aspek Teknis dan Operasi	90
4.5 Analisis Dan Hasil Analisis Aspek Hukum	91
4.5.1 Analisis Aspek Hukum.....	91
4.5.2 Hasil Analisis Aspek Hukum	92
4.6 Analisis Dan Hasil Analisis Aspek Ekonomi Dan Sosial	92
4.6.1 Analisis Aspek Ekonomi Dan Sosial	92
4.6.2 Hasil Analisis Aspek Ekonomi Dan sosial.....	93
4.7 Analisa Dan Hasil Analisis Aspek Keuangan	94
4.7.1 Analisa Aspek Keuangan	94
4.7.2 Hasil Analisis Aspek Keuangan.....	107
BAB V SIMPULAN DAN SARAN	108
5.1 Simpulan.....	108
5.2 Saran.....	110
DAFTAR PUSTAKA	112
LAMPIRAN.....	115

DAFTAR TABEL

Table 1.1 Jumlah Pendapatan Ma'kerang selama 7 Bulan	2
Table 2.1 Hasil Penelitian Terdahulu	25
Table 3.1 Variabel Penelitian	33
Table 3.2 Data jumlah pengunjung Ma'kerang.....	40
Table 3.3 Uji Validitas Kuisisioner ke 30 Responden Ma'kerang	49
Table 3.4 Uji Reliabilitas Kuisisioner ke 30 Responden Ma'kerang.....	50
Table 4.1 Gambaran Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	54
Table 4.2 Gambaran Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	55
Table 4.3 Gambaran Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	55
Table 4.4 Gambaran Responden Berdasasarkan Usia	56
Table 4.5 Gambaran Responden Dalam Mengetahui Informasi Ma'kerang	57
Table 4.6 Gambaran Alasan Responden Datang Ke Ma'kerang	57
Table 4.7 Segmentasi Ma'Kerang.....	58
Table 4.8 Daftar Menu Ma'kerang.....	59
Table 4.9 Cita Rasa Produk Ma'kerang	61
Table 4.10 Penampilan Produk Ma'kerang.....	61
Table 4.11 Aroma Produk Ma'kerang.....	63
Table 4.12 Kebersihan Produk Ma'kerang	63
Table 4.13 Kesegaran Produk Ma'kerang.....	64
Table 4.14 Rekapitulasi Skor Kualitas Produk Ma'kerang.....	65
Table 4.15 Produk Ma'kerang.....	67
Table 4.16 Keterjangkauan Harga Ma'kerang	68
Table 4.17 Daya Tarik Harga Terhadap Produk Ma'kerang.....	69
Table 4.18 Kesesuaian Harga Terhadap Kualitas Produk Ma'kerang	69
Table 4.19 Perbandingan Harga Dengan Restoran Lain	70
Table 4.20 Rekapitulasi Skor Harga Ma'kerang.....	71
Table 4.21 Harga Makerang	73
Table 4.22 Aksesibilitas Lokasi Ma'kerang.....	74
Table 4.23 Kestrategisan Lokasi Ma'kerang.....	75
Table 4.24 Lahan Tempat Ma'kerang.....	76

Table 4.25 Rekapitulasi Skor Tempat Ma'kerang	76
Table 4.26 Lokasi Ma'kerang	78
Table 4.27 Jumlah Pendapatan Ma'kerang Agustus 2016- Februari 2017.....	99
Table 4.28 Total Revenue Ma'kerang.....	100
Table 4.29 Biaya Investasi Ma'kerang.....	100
Table 4.30 Biaya Operasional Per Bulan Ma'kerang.....	102
Table 4.31 Tabel Biaya Tetap Ma'kerang Perbulan	104
Table 4.32 Biaya Pengeluaran Ma'kerang	105
Table 4.33 Rata-rata Biaya Ma'kerang Bulan Agustus 2016 – Februari 2017	105
Table 4.34 Hasil Perhitungan Penilaian Investasi Ma'kerang	111

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Berfikir	8
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Ma'kerang	53
Gambar 4.2 Penampilan produk Ma'kerang	62
Gambar 4.3 Bagian luar Ma'kerang.....	81
Gambar 4.4 Bagian dalam Ma'kerang	82
Gambar 4.5 Brosur Ma'kerang.....	82
Gambar 4.6 Seragam karyawan Ma'kerang.....	83