

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, HIPOTESIS.....	6
2.1 KAJIAN PUSTAKA.....	6
2.1.1 Definisi Pariwisata.....	6
2.1.2 Industri Pariwisata.....	7
2.1.3 Atraksi Pariwisata.....	7
2.1.4 Restoran.....	8
2.1.4.1 <i>Family Type Restaurant</i> (Restoran Keluarga).....	8
2.1.5 Definisi Bisnis.....	9
2.1.4.1 Manfaat Bisnis.....	9
2.1.6 Studi Kelayakan Bisnis.....	10
2.1.6.1 Tahapan Studi Kelayakan Bisnis.....	11
2.1.6.2 Aspek – Aspek Studi Kelayakan Bisnis.....	13
2.1.6.3 Manfaat Evaluasi Kelayakan Bisnis.....	14

2.1.7	Studi Kelayakan Bisnis Dalam Aspek Pemasaran	15
2.1.8	Studi Kelayakan Bisnis Dalam Aspek Manajemen Dan Sumber Daya Manusia.....	23
2.1.9	Studi Kelayakan Bisnis Dalam Aspek Teknis dan Teknologi	26
2.1.10	Studi Kelayakan Bisnis Dalam Aspek Hukum	27
2.1.11	Studi Kelayakan Bisnis Dalam Aspek Lingkungan.....	29
2.1.12	Studi Kelayakan Bisnis Dalam Aspek Keuangan	30
2.1.13	Kajian Empirik Hasil Penelitian Terdahulu	31
2.2	KERANGKA PEMIKIRAN	34
BAB III METODE PENELITIAN.....		37
3.1	Objek Penelitian	37
3.2	Metode Penelitian.....	37
3.3	Operasional Variabel.....	37
3.4	Populasi dan Sampel	45
3.4.1	Populasi.....	45
3.4.2	Sampel.....	45
3.5	Teknik Sampling	47
3.6	Teknik Pengumpulan Data	48
3.7	Teknik Analisis Data	49
3.8	Pengujian Alat Instrumen Penelitian.....	49
3.8.1	Uji Validitas	49
3.8.2	Uji Reliabilitas	50
3.9	Pengolahan data.....	51
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....		52
4.1	Deskripsi Objek Penelitian	52
4.1.1	Profil Perusahaan	52

4.1.2	Sejarah Perusahaan.....	52
4.2	Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	52
4.2.1	Karakteristik Responden	52
4.2.1.1	Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	53
4.2.1.2	Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	53
4.2.1.3	Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	54
4.2.1.4	Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	54
4.2.1.5	Alasan Responden Mengunjungi Restoran Seafood HDL 293 Cilaki	55
4.2.2	Analisis Aspek Pemasaran	55
4.2.2.1	Hasil Analisis Bauran Pemasaran 4P Menggunakan Kuesioner .	55
4.2.2.2	Hasil Analisis Bauran Pemasaran 4P Melalui Wawancara dan Observasi	68
4.2.2.3	Hasil Analisis Aspek Pemasaran	74
4.2.3	Analisis Aspek Manajemen Dan Sumber Daya Manusia	74
4.2.3.1	Hasil Wawancara Kepada 4 Orang Karyawan	74
4.2.3.2	Hasil Wawancara Kepada Owner Restoran Seafood HDL 293 Cilaki	77
4.2.3.3	Struktur Organisasi Restoran Seafood HDL 293 Cilaki	78
4.2.3.4	Hasil Analisis Aspek Manajemen Sumber Daya Manusia	80
4.2.4	Analisis Aspek Teknis dan Teknologi	80
4.2.5	Analisis Aspek Hukum	83
4.2.6	Analisis Aspek Lingkungan	84
4.2.7	Analisis Aspek Keuangan	85
4.2.7.1	Analisis Kas Masuk (Cash Flow).....	85
4.2.7.2	Analisis Kas Keluar	86

4.2.7.3	Metode Penilaian Investasi.....	91
4.2.7.4	Hasil Analisis Aspek Keuangan.....	95
4.3	Matriks Hasil Penelitian	95
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		98
5.1	Kesimpulan.....	98
5.2	Saran.....	99

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Data Penjualan Dan Omset Restoran Seafood HDL 293 Cilaki Tahun 2013-2016.....	2
Tabel 2.1	Hasil Penelitian Terdahulu.....	32
Tabel 3.1	Operasional Variabel Penelitian.....	38
Tabel 3.2	Jumlah Pengunjung Harian Restoran Seafood HDL 293 Cilaki Periode 24 Januari – 30 Januari 2017.....	45
Tabel 3.3	Uji Validitas Kuisoner Ke 30 Responden Restoran Seafood HDL 293 Cilaki Mengenai Evaluasi Kelayakan Bisnis.....	49
Tabel 3.4	Uji Reliabilitas Kuesioner Ke 30 Responden Restoran Seafood HDL 293 Cilaki Mengenai Evaluasi Kelayakan Bisnis.....	50
Tabel 4.1	Gambaran Responden Restoran Seafood HDL 293 Cilaki Berdasarkan Jenis Kelamin.....	53
Tabel 4.2	Gambaran Responden Restoran Seafood HDL 293 Cilaki Berdasarkan Pendidikan Terakhir.....	53
Tabel 4.3	Gambaran Responden Restoran Seafood HDL 293 Cilaki Berdasarkan Pekerjaan.....	54
Tabel 4.4	Gambaran Responden Restoran Seafood HDL 293 Cilaki Berdasarkan usia.....	54
Tabel 4.5	Alasan Responden Mengunjungi Restoran Seafood HDL 293 Cilaki.....	55
Tabel 4.6	Hasil Kuesioner Responden Terhadap Cita Rasa Produk.....	56
Tabel 4.7	Hasil Kuesioner Responden Terhadap Porsi.....	57
Tabel 4.8	Hasil Kuesioner Responden Terhadap Tampilan Produk.....	57
Tabel 4.9	Hasil Kuesioner Responden Terhadap Kebersihan Tampilan Produk.....	58
Tabel 4.10	Hasil Kuesioner Responden Terhadap Variasi	59

	Menu.....	
Tabel 4.11	Rekapitulasi Skor Dari Baruan Pemasaran <i>product</i>	59
Tabel 4.12	Hasil Kuesioner Responden Terhadap Keterjangkauan Harga.....	62
Tabel 4.13	Hasil Kuesioner Responden Terhadap Kesesuaian Harga Dengan Porsi.....	62
Tabel 4.14	Rekapitulasi Skor Dari Baruan Pemasaran <i>Price</i>	63
Tabel 4.15	Hasil Kuesioner Responden Terhadap Kemudahan Menemukan Lokasi.....	65
Tabel 4.16	Hasil Kuesioner Responden Terhadap Kemudahan Transportasi Umum Menuju Lokasi.....	66
Tabel 4.17	Rekapitulasi Skor Dari Baruan Pemasaran promosi.....	66
Tabel 4.18	Hasil Kuesioner Responden Mengenai Sumber Informasi Mengenai Restoran Seafood HDL 293 Cilaki.....	68
Tabel 4.19	Hasil Wawancara Kepada 4 Orang Karyawan Restoran Seafood HDL 293 Cilaki.....	74
Tabel 4.20	Hasil Wawancara Kepada <i>Owner</i> Restoran Seafood HDL 293 Cilaki.....	77
Tabel 4.21	Penjualan Restoran Seafood HDL 293 Cilaki Tahun 2013 – 2016.....	85
Tabel 4.22	Tabel Pendapatan Restoran Seafood HDL 293 Cilaki.....	86
Tabel 4.23	Biaya Investasi Restoran Seafood HDL 293 Cilaki.....	86
Tabel 4.24	Biaya Operasional Restoran Seafood HDL 293 Cilaki Selama Setahun.....	87
Tabel 4.25	Biaya Tetap Restoran Seafood HDL 293 Cilaki Per-Tahun.....	89
Tabel 4.26	Biaya Yang Dikeluarkan Restoran Seafood HDL 293 Cilaki.....	90
Tabel 4.27	Laba Bersih Restoran Seafood HDL 293 Cilaki.....	90
Tabel 4.28	Tabel Perhitungan	91

IRR.....

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	Grafik Pendapatan Dan Penuaian Restoran Seafood HDL 293 Cilaki.....	3
Gambar 2.1	Tahapan Dalam Studi Kelayakan Bisnis.....	12
Gambar 2.2	Grafik Produk <i>Life Cycle</i>	18
Gambar 2.3	Saluran Distribusi.....	20
Gambar 2.4	Kerangka Pemikiran Evaluasi Kelayakan Bisnis Restoran Seafood HDL 293 Cilaki.....	36
Gambar 4.1	Porsi Seafood HDL 293 Cilaki.....	69
Gambar 4.2	Menu Dan Harga Restoran Seafood HDL 293 Cilaki.....	70
Gambar 4.3	Lokasi Restoran Seafood HDL 293 Cilaki Di <i>Google Maps</i>	71
Gambar 4.4	Promosi Konsumen Di Sosial Media.....	72
Gambar 4.5	Dekorasi Pintu Masuk Dan Logo Di <i>Sign-Board</i> Pada Bagian Depan Restoran.....	73
Gambar 4.6	Struktur Organisasi Restoran Seafood HDL 293 Cilaki.....	79
Gambar 4.7	Tata Letak Restoran Seafood HDL 293 Cilaki.....	81
Gambar 4.8	Tata Letak Area Dapur Utama Restoran Seafood HDL 293 Cilaki.....	82
Gambar 4.9	Area Dapur Restoran Seafood HDL 293 Cilaki Nampak Luar..	82
Gambar 4.10	Area Parkir Restoran Seafood HDL 293 Cilaki.....	83