

## DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	i
ABSTRACT .....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
UCAPAN TERIMA KASIH .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
1.4 Kegunaan Penelitian.....	6
BAB II KAJIAN TEORI .....	7
2.1. Pengertian Pariwisata.....	7
2.2 Bentuk Pariwisata.....	8
2.3 Jenis Pariwisata.....	9
2.4. Restoran.....	9
2.5. Pengertian Manajemen Strategi.....	11
2.6. Proses Manajemen Strategi.....	12
2.7. Strategi Peningkatan Penjualan.....	13
2.8 Analisis Faktor Eksternal dan Internal.....	14
2.9. Eksternal Strategic Factor Analysis Summary (EFAS) dan Internal Strategic Factor Ananlysis Summary (IFAS).....	21
2.10. Analisis SWOT.....	21
2.11. Quantitative Strategic Planning Matrix (QSPM).....	24
2.12. Penelitian Terdahulu.....	24
2.13. Kerangka Pemikiran.....	26
BAB III METODE PENELITIAN .....	28
3.1. Objek Penelitian.....	28
3.2. Subjek Penelitian.....	28
3.3. Metode Penelitian.....	28

3.4. Operasional Variabel.....	29
4.5. Populasi dan Teknik Penarikan Sampel.....	30
3.6. Teknik Penarikan Sampling.....	32
3.7. Teknik Dan Alat Pengumpulan Data.....	32
3.8. Teknik Anaisis Data.....	33
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>45</b>
4.1. Gambaran Umum Restoran.....	45
4.2. Proses Manajemen Strategi di Suis Butcher.....	48
4.3. Karakteristik Responden.....	51
4.4. Gambaran Umum Variabel.....	55
4.5. Variabel Faktor Eksternal.....	55
4.6. Variabel Faktor Internal.....	59
4.7. Analisis SWOT.....	71
4.7.1. Faktor Lingkungan Eksternal .....	72
4.7.2. Faktor Lingkungan Internal.....	75
4.8. Eksternal Factor Ananlisys Summary (EFAS).....	78
4.9. Internal Factor Analisys Summary (IFAS).....	79
4.10. Matriks Internal-Eksternal (IE).....	81
4.11. Matriks SWOT.....	84
4.12. Quantitative Strategic Planning Matrixs (QSPM).....	89
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>93</b>
5.1. KESIMPULAN.....	93
5.2. SARAN.....	95

## **LAMPIRAN**

## **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Volume Penjualan di Suis Butcher Cabang Setiabudi periode Maret 2014 – Desember 2016.....	2
Tabel 1. 2 Omzet Penjualan Suis Butcher Periode Maret 2014 - Desember 2016.....	4
Tabel 2. 1 Penelitian Terdahulu.....	24
Tabel 3. 1 Operasionalisasi Variabel.....	29
Tabel 3. 2 Jumlah Pengunjung Suis Butcher Tahun 2016.....	31
Tabel 3. 3 Matriks EFAS.....	35
Tabel 3. 4 Matriks IFAS.....	33
Tabel 3. 5 Model Untuk Strategi Korporat.....	37
Tabel 3. 6 Matriks SWOT.....	41
Tabel 3. 7 Contoh Bentuk Dasar QSPM.....	44
Tabel 4. 1 Pengetahuan Strategi Karyawan Suis Butcher.....	50
Tabel 4. 2 Gambaran Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	52
Tabel 4. 3 Gambaran Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	52
Tabel 4. 4 Gambaran Karakteristik Responden Berdasarkan Daerah Asal.....	53
Tabel 4. 5 Gambaran Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	53
Tabel 4. 6 Gambaran Karakteristik Responden Berdasarkan Penhasilan.....	54
Tabel 4. 7 Gambaran Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan.....	55
Tabel 4. 8 Kestrategisan Lokasi.....	56
Tabel 4. 9 Brand Image/Citra Merek .....	56

Tabel 4. 10 Cita Rasa Makanan dan Minuman Suis Butcher.....	59
Tabel 4. 11 Kebersihan Produk dan Cutteleries (sendok,garpu,pisau).....	60
Tabel 4. 12 Penyajian dan aroma Produk.....	61
Tabel 4. 13 Rekapulasi Skor Kualitas Produk.....	61
Tabel 4. 14 Kualitas Produk.....	63
Tabel 4. 15 Variasi Produk.....	64
Tabel 4. 16 Promosi.....	64
Tabel 4. 17 Fasilitas.....	65
Tabel 4. 18 Luas Parkir.....	66
Tabel 4. 19 Design Interior, Eksterior, dan Tata Ruang.....	66
Tabel 4. 20 Kenyamanan di Suis Butcher.....	67
Tabel 4. 21 Proses Pembuatan/Penyajian Produk.....	68
Tabel 4. 22 Prosedur Pemesanan dan Pembayaran.....	68
Tabel 4. 23 Kebersihan, Hygiene, dan Sanitasi.....	69
Tabel 4. 24 Keterjangkauan Harga.....	69
Tabel 4. 25 Kesesuaian Harga.....	70
Tabel 4. 26 Sumber Daya Manusia.....	71
Tabel 4. 27 Potensi Customer Repeater.....	73
Tabel 4. 28 Eksternal Factors Analisis Summary (EFAS).....	79
Tabel 4. 29 Matriks Internal Factors Analisis Summary (IFAS).....	80
Tabel 4. 30 Matriks Internal Eksternal (IE).....	82
Tabel 4. 31 Matriks SWOT.....	84
Tabel 4. 32 Tabel QSPM.....	90

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Proses Manajemen Strategi .....	13
Gambar 2. 2 Analisis SWOT .....	23
Gambar 2. 3 Kerangka Pemikiran.....	27
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Suis Butcher.....	47
Gambar 4. 2 Proses Manajemen Strategi Suis Butcher.....	48
Gambar 4. 3 Diagram Kartesisus.....	83