

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>i</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	<b>ii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang Penelitian</b> .....	1
<b>1.2 Rumusan Masalah</b> .....	8
<b>1.3 Tujuan Penelitian</b> .....	8
<b>1.4 Kegunaan Penelitian</b> .....	9
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS</b>	<b>10</b>
<b>2.1 Kajian Pustaka</b> .....	10
2.1.1 Konsep Pariwisata .....	10
2.1.2 Konsep Studi Kelayakan Bisnis.....	13
<b>2.2 Penelitian Terdahulu</b> .....	46
<b>2.3 Kerangka Pemikiran</b> .....	47
<b>2.4 Hipotesis</b> .....	50
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	<b>51</b>
<b>3.1 Objek Penelitian</b> .....	51
<b>3.2 Metode Penelitian</b> .....	51
<b>3.3 Operasionalisasi Variabel</b> .....	52
<b>3.4 Jenis dan Sumber Data</b> .....	53
<b>3.5 Populasi</b> .....	54
<b>3.6 Sampel</b> .....	55
<b>3.7 Teknik Pengumpulan Data</b> .....	56
<b>3.8 Lokasi Penelitian</b> .....	58
<b>3.9 Teknik Analisis Data</b> .....	58
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>60</b>
<b>4.1 Profil Perusahaan</b> .....	60
4.1.1 Profil Café Kandang Ayam .....	60
4.1.2 Sejarah Berdirinya Café Kandang Ayam .....	60
4.1.3 Visi dan Misi Cafe Kandang Ayam.....	61
<b>4.2 Hasil Deskriptif Penelitian</b> .....	61
4.2.1. Aspek Hukum .....	61
4.2.2. Aspek Pasar dan Pemasaran .....	62
4.2.3. Aspek Teknis dan Teknologi.....	100
4.2.4. Aspek Keuangan.....	107
4.2.5. Aspek Manajemen .....	116
4.2.6. Aspek Ekonomi dan Sosial.....	119
4.2.7. Aspek AMDAL .....	120

<b>BAB V SIMPULAN DAN REKOMENDASI.....</b>	<b>122</b>
<b>5.1 Simpulan.....</b>	<b>122</b>
<b>5.2 Rekomendasi.....</b>	<b>124</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>126</b>

## DAFTAR TABEL

No. Tabel	Judul	Hal.
1.1	Jumlah Kunjungan Wisatawan ke Indonesia dari Mancanegara..	2
1.2	Data Jumlah Restoran, Rumah Makan, dan Bar di Kota Bandung.....	3
1.3	Data Pengunjung di Café Kandang Ayam.....	5
1.4	Data Profit di Café Kandang Ayam.....	6
2.1	<i>Expanded Marketing Mix For Services</i> .....	35
2.2	Hasil Penelitian Terdahulu.....	46
3.1	Operasionalisasi Variabel Penelitian.....	51
3.2	Jenis dan Sumber Data Primer.....	53
4.1	Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin.....	61
4.2	Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	62
4.3	Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan.....	62
4.4	Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan.....	63
4.5	Jumlah Kunjungan Responden.....	63
4.6	Sumber Informasi Responden Mengenai Cafe Kandang Ayam...	64
4.7	Jawaban Responden Tentang Nama Produk.....	65
4.8	Jawaban Responden Tentang Tampilan Produk.....	65
4.9	Jawaban Responden Tentang Kebersihan Produk.....	66
4.10	Jawaban Responden Tentang Varian Produk.....	66
4.11	Jawaban Responden Tentang Cita Rasa Produk.....	67
4.12	Rekapitulasi Skor Hasil Penilaian Produk Cafe Kandang Ayam.	68
4.13	Jawaban Responden Tentang Kesesuaian Harga dengan Kualitas Produk.....	70
4.14	Jawaban Responden Tentang Harga Produk.....	71
4.15	Jawaban Responden Tentang Harga Produk Dibanding Pesaing.	71
4.16	Rekapitulasi Skor Hasil Penilaian Harga Cafe Kandang Ayam..	72
4.17	Jawaban Responden Tentang Lokasi Cafe Kandang Ayam.....	74
4.18	Jawaban Responden Tentang Kemudahan Informasi dan Promosi.....	76
4.19	Jawaban Responden Tentang Produk Baru atau Hal Baru yang Ditawarkan.....	77
4.20	Jawaban Responden Tentang Iklan atau Promosi yang disajikan.....	78
4.21	Rekapitulasi Skor Hasil Penilaian <i>Promotion</i> .....	78
4.22	Jawaban Responden Tentang Sikap Pelayan.....	81
4.23	Jawaban Responden Tentang Kebersihan dan Kedisiplinan Pelayan.. ..	81
4.24	Jawaban Responden Tentang Penampilan Pelayan.....	82
4.25	Rekapitulasi Skor Hasil Penilaian <i>People Cafe Kandang Ayam</i> .	82
4.26	Jawaban Responden Tentang Proses Transaksi di Cafe Kandang Ayam.....	85
4.27	Jawaban Responden Tentang Kecepatan Proses Penyajian.....	85

<b>No. Tabel</b>	<b>Judul</b>	<b>Hal.</b>
4.28	Rekapitulasi Skor Hasil Penilaian <i>Process</i> Cafe Kandang Ayam	86
4.29	Jawaban Responden Tentang Desain Cafe Kandang Ayam.....	88
4.30	Jawaban Responden Tentang Kelengkapan Fasilitas yang Disediakan.....	89
4.31	Jawaban Responden Tentang Kemudahan Fasilitas yang Digunakan.....	90
4.32	Rekapitulasi Skor Hasil Penilaian <i>Physical Evidence</i> Cafe Kandang Ayam.....	92
4.33	Rekapitulasi Skor Hasil Penilaian 7P.....	94
4.34	Daftar Harga Produk Kandang Ayam.....	95
4.35	Daftar Harga Produk Tambahan Kandang Ayam.....	96
4.36	Penjualan Cafe Kandang Ayam Cabang Kebonjati Bandung.....	99

## DAFTAR GAMBAR

No. Gambar	Judul	Hal.
1.1	Data Pengunjung di Café Kandang Ayam .....	5
1.2	Data Profit di Café Kandang Ayam .....	7
2.1	Tahapan Dalam Studi Kelayakan Bisnis.....	20
2.2	Kelengkapan Legalitas Badan Usaha.....	25
2.3	Daur Hidup Produk ( <i>Product Life Cycle</i> ).....	34
2.4	Kerangka Pemikiran.....	48
4.1	Garis Kontinum Produk Cafe Kandang Ayam.....	69
4.2	Garis Kontinum Harga Cafe Kandang Ayam.....	73
4.3	Garis Kontinum Indikator <i>Place</i> Cafe Kandang Ayam.....	74
4.4	Garis Kontinum <i>Promotion</i> Cafe Kandang Ayam.....	80
4.5	Garis Kontinum <i>People</i> Cafe Kandang Ayam.....	84
4.6	Garis Kontinum <i>Process</i> Cafe Kandang Ayam.....	87
4.7	Garis Kontinum <i>Physical Evidence</i> Cafe Kandang Ayam.....	91
4.8	Alur Distribusi Cafe Kandang Ayam.....	95
4.9	Alur Produksi Cafe Kandang Ayam.....	97
4.10	Alur Pelayanan Konsumen Cafe Kandang Ayam.....	98