

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
UCAPAN TERIMA KASIH	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB IPENDAHULUAN	
1.1 LatarBelakang	1
1.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah	6
1.2.1 Identifikasi Masalah.....	6
1.2.2 Rumusan Masalah.....	6
1.3 TujuanPenelitian	6
1.4 Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS	
2.1 Kajian Teori	8
2.1.1 Pariwisata	8
2.1.2 Usaha Jasa Boga.....	9
2.1.3 Restoran.....	12
2.1.4 Usaha dan Bisnis.....	23
2.1.5 Studi Kelayakan Bisnis	24
2.1.6 Manfaat Studi Kelayakan Bisnis.....	24
2.1.7 Tahapan Studi Kelayakan Bisnis.....	26
2.1.8 Aspek – aspek Studi Kelayakan Bisnis.....	27
2.1.8.1 Aspek Legalitas	27
2.1.8.2 Aspek Teknis/Operasi	29
2.1.8.3 Aspek Pasar dan Pemasaran	36
2.1.8.4 Aspek Finansial	49
2.1.8.5 Aspek Manajemen.....	51
2.1.8.6 Aspek Ekonomi dan Sosial	54
2.1.8.7 Aspek Lingkungan Hidup	57
2.1.9 Penelitian terdahulu.....	59
2.2 Kerangka Pemikiran.....	60
2.3 Hipotesis.....	61
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Objek Penelitian	62
3.2 Metode Penelitian.....	62
3.3 Operasionalisasi Variabel	63
3.4 Populasi dan Sampel	66
3.4.1 Populasi	66
3.4.2 Sampel.....	66

3.5 Teknik Pengumpulan Data.....	67
3.6 Uji Validitas dan Reliabilitas	69
3.6.1 Pengujian Validitas	69
3.6.2 Pengujian Reliabilitas.....	71
3.7 Lokasi Penelitian.....	72
3.8 Teknik Analisis Data.....	72
3.9 Pengolahan Data.....	73
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	
4.1 Profil Perusahaan	76
4.1.1 Profil Perusahaan Restoran d’Palm.....	76
4.1.2 Sejarah Berdirinya Restoran ‘Palm.....	76
4.2 Gambaran Bisnis Restoran d’Palm	77
4.2.1 Karakteristik Responden	77
4.2.2 Aspek Pasar dan Pemasaran.....	80
4.2.2.1 Analisis Aspek pemasaran Melalui bauran pemasaraan 7P	80
4.2.2.2 Hasil Analisis Aspek Pemasaran	112
4.2.2.3 Hasil Analisis Bauran Pemasaran.....	113
4.2.3 Aspek Sumber Daya Manusia.....	102
4.2.3.1 Analisis Aspek Sumber Daya Manusia	102
4.2.3.2 Hasil Analisis Aspek Sumber Daya Manusia.....	104
4.3 Matriks Hasil Penelitian.....	116
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	117
5.2 Saran.....	118
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Omzet Restoran d’Palm per Bulan dari tahun 2014-2016.....	2
Tabel 1.2 Data Total Omzet Restoran d’Palm per Tahun 2014-2016.....	3
Tabel 1.3 Jumlah Pengunjung Restoran d’Palm per Tahun 2014-2016.....	5
Tabel 2.1 Standar Usaha Restoran	16
Tabel 2.2 Hasil Penelitian Terdahulu	59
Tabel 3.1 Operasional Variabel.....	64
Tabel 3.2 Sumber Data Primer.....	69
Tabel 3.3 Uji Validitas Kuesioner.....	70
Tabel 3.4 Uji Reliabilitas Instrumen	72
Tabel 3.5 Teknik Analisis Data.....	73
Tabel 4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis kelamin	77
Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia.....	78
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	78
Tabel 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	79
Tabel 4.5 Kualitas Rasa Restoran d’Palm.....	80
Tabel 4.6 Kesegaran Produk Restoran d’Palm	81
Tabel 4.7 Kebersihan Produk Restoran d’Palm	82
Tabel 4.8 Keberagaman Produk Restoran d’Palm	82
Tabel 4.9 Kemasan/Penyajian Produk	83
Tabel 4.10 Rekapitulasi Skor Kualitas Produk Restoran d’Palm	84
Tabel 4.11 Kualitas Produk.....	85
Tabel 4.12 Keterjangkauan Harga Restoran d’Palm.....	86
Tabel 4.13 Kesesuaian Harga Restoran d’Palm dengan Pelayanan	87
Tabel 4.14 Kesesuaian Harga dengan Cita Rasa.....	88
Tabel 4.15 Perbandingan Harga dengan Restoran Lain.....	89
Tabel 4.16 Rekapitulasi skor harga Restoran d’Palm	89
Tabel 4.17 Harga.....	91
Tabel 4.18 Kemudahan Mengakses Lokasi Restoran d’Palm.....	92
Tabel 4.19 Kedekatan d’Palm dengan Restoran Lain	93
Tabel 4.20 Kemudahan Menjangkau Restoran dengan kendaraan umum.....	94

Aldy Ilyas Hermawan, 2019

EVALUASI KELAYAKAN BISNIS RESTORAN D’PALM BANDUNG DITINJAU DARI ASPEK PASAR DAN PEMASARAN DAN SUMBER DAYA MANUSIA

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Tabel 4.21 Rekapitulasi Skor Lokasi Restoran d’Palm	94
Tabel 4.22 Lokasi.....	96
Tabel 4.23 Promosi Melalui Media Online.....	97
Tabel 4.24 Promosi Melalui Media Cetak	98
Tabel 4.25 Intensitas Promosi yang Dilakukan.....	98
Tabel 4.26 Rekapitulasi Skor Promosi Restoran d’Palm.....	99
Tabel 4.27 Promosi	100
Tabel 4.28 Pelayanan Kepada Konsumen.....	101
Tabel 4.29 Kerapihan dan Kebersihan Karyawan.....	102
Tabel 4.30 Rekapitulasi Skor Karyawan Restoran d’Palm.....	103
Tabel 4.31 Karyawan	104
Tabel 4.32 Kemenarikan Tampilan Makanan	105
Tabel 4.33 Ketersediaan Sarana Pendukung.....	106
Tabel 4.34 Rekapitulasi Skor Bukti Fisik Restoran d’Palm	106
Tabel 4.35 Bukti Fisik.....	107
Tabel 4.36 Proses Pembuatan Produk.....	108
Tabel 4.37 Proses Pemesanan Hingga Dihadangkan.....	109
Tabel 4.38 Proses Pembayaran	110
Tabel 4.39 Rekapitulasi Skor Proses <i>Cafe Northwood</i>	110
Tabel 4.40 Proses.....	112
Tabel 4.41 Hasil Kuisisioner Aspek Pemasaran.....	112
Tabel 4.42 Deskripsi Pekerjaan.....	115
Tabel 4.43 Matriks Hasil Penelitian.....	116

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Pengetahuan Pengunjung Terhadap Restoran	4
Gambar 2.1 Kelengkapan Legalitas Badan Usaha	29
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran	60