

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
UCAPAN TERIMA KASIH	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Identifikasi dan Rumusan Masalah.....	6
1.2.1 Rumusan Masalah.....	6
1.2.2 Identifikasi Masalah.....	6
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	6
1.3.1 Tujuan Penelitian.....	6
1.3.2 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS	
2.1 Kajian Pustaka.....	8
2.1.1 Pengertian Pariwisata.....	8
2.1.2 Usaha Jasa Boga.....	9
2.1.3 Restoran.....	12
2.1.4 Pengertian Usaha dan Bisnis.....	15
2.1.5 Pengertian Studi Kelayakan Bisnis.....	16
2.1.6 Manfaat Studi Kelayakan Bisnis.....	17
2.1.7 Tahapan Studi Kelayakan Bisnis.....	18

2.1.8	Aspek – Aspek Studi Kelayakan Bisnis.....	19
2.2	Analisis Apek Pemasaran dan Aspek Teknnik dan Teknologi.....	21
2.2.1	Analisis Aspek Pemasaran.....	21
2.2.2	Aspek Teknik dan Teknologi.....	24
2.3	Hasil Penelitian Terdahulu.....	30
2.4	Kerangka Pemikiran.....	31
2.5	Hipotesis.....	33

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

3.1	Objek dan Subjek Penelitian.....	34
3.2	Metode Penelitian.....	34
3.3	Operasionalisasi Variabel.....	34
3.4	Populasi dan Sampel.....	36
3.4.1	Populasi.....	36
3.4.2	Sampel.....	36
3.5	Jenis dan Sumber Data.....	37
3.6	Teknik Pengolahan Data.....	37
3.7	Uji Validitas dan Reabilitas.....	39
3.7.1	Pengujian Validitas.....	39
3.7.2	Pengujian Reliabilitas.....	41
3.8	Lokasi Penelitian.....	42
3.9	Teknik Analisis Data.....	42

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1	Profil Perusahaan.....	44
4.1.1	Profil Perusahaan Restoran Bale Gazeboe.....	44
4.1.2	Sejarah Perusahaan Restoran Bale Gazeboe.....	44
4.2	Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	45
4.2.1	Karakteristik Responden.....	45

4.2.2	Aspek Pemasaran.....	47
4.2.2.1	Analisis Aspek Pemasaran Melalui Bauran Pemasaran 7P.....	47
4.2.2.2	Hasil Analisis Aspek Pemasaran.....	84
4.2.3	Aspek Operasional.....	89
4.2.3.1	Analisis Aspek Teknik dan Teknologi.....	89
4.2.3.2	Hasil Analisis Aspek Teknik dan teknologi.....	92
4.3	Matriks Hasil Penelitian.....	92
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		
5.1	Kesimpulan.....	94
5.2	Saran.....	95
DAFTAR PUSTAKA.....		
LAMPIRAN.....		

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Kunjungan Wisatawan ke Jawa Barat 2013-2015	2
Tabel 2.1 Hasil Penelitian Terdahulu	31
Tabel 3.1 Operasionalisasi Variabel Penelitian	35
Tabel 3.2 Jenis dan Sumber Data Primer.....	37
Tabel 3.3 Uji Validitas.....	39
Tabel 3.4 Hasil Uji Reliabilitas Instrumen	42
Tabel 4.1 Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin	45
Tabel 4.2 Karakteristik Responden Berdasarkan Usia	46
Tabel 4.3 Karakteristik Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir	46
Tabel 4.4 Karakteristik Responden Berdasarkan Pekerjaan	47
Tabel 4.5 Kualitas Rasa Restoran Bale Gazeboe	48
Tabel 4.6 Kesegaran Produk Restoran Bale Gazeboe.....	49
Tabel 4.7 Kebersihan Produk Restoran Bale Gazeboe.....	50
Tabel 4.8 Keberagaman Produk Restoran Bale Gazeboe.....	51
Tabel 4.9 Kemasan/Penyajian Produk Restoran Bale Gazeboe	52
Tabel 4.10 Rekapitulasi Skor Kualitas Produk	52
Tabel 4.11 Kualitas Produk.....	54
Tabel 4.12 Keterjangkauan Harga Restoran Bale Gazeboe	55
Tabel 4.13 Kesesuaian Harga Restoran dengan Pelayanan	56
Tabel 4.14 Kesesuaian Harga dengan Kualitas Rasa	57

Tabel 4.15 Perbandingan Harga dengan Restoran Lain.....	58
Tabel 4.16 Rekapitulasi skor harga Restoran Bale Gazeboe.....	58
Tabel 4.17 Harga.....	60
Tabel 4.18 Kemudahan Mengakses Lokasi Restoran	61
Tabel 4.19 Kedekatan Restoran dengan Restoran lain	62
Tabel 4.20 Keterlihatan Lokasi Restoran.....	63
Tabel 4.21 Rekapitulasi Skor Lokasi Restoran	63
Tabel 4.22 Lokasi.....	65
Tabel 4.23 Promosi Restoran Melalui Media Online.....	66
Tabel 4.24 Promosi Melalui Media Cetak	67
Tabel 4.25 Intensitas Pengadaan Potongan Harga	68
Tabel 4.26 Rekapitulasi Skor Promosi.....	68
Tabel 4.27 Promosi	70
Tabel 4.28 Playanan Kepada Konsumen	71
Tabel 4.29 Kerapihan dan Kebersihan Karyawan.....	72
Tabel 4.30 Rekapitulasi Skor Karyawan Bale Gazeboe.....	73
Tabel 4.31 Karyawan	74
Tabel 4.32 Kemenarikan Konsep <i>Design</i> Interior dan Eksterior	75
Tabel 4.33 Ketersediaan Petunjuk/Tanda Baca	76
Tabel 4.34 Ketersediaan Sarana Pendukung.....	77
Tabel 4.35 Rekapitulasi Skor Bukti Fisik Restoran Bale Gazeboe	78
Tabel 4.36 Bukti Fisik.....	79
Tabel 4.37 Proses Pembuatan Produk.....	80
Tabel 4.38 Proses Pemesanan Hingga Dihadangkan.....	81
Tabel 4.39 Proses Pembayaran	82
Tabel 4.40 Rekapitulasi Skor Proses Restoran Bale Gazeboe	83
Tabel 4.41 Proses	84

Tabel 4.42 Hasil Kuisisioner Aspek Pemasaran	85
Tabel 4.43 Hasil Analisis Bauran Pemasaran	86
Tabel 4.44 Matriks Hasil Penelitian.....	92

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Data Pengunjung Bale Gazeboe	4
Gambar 1.2 Data Pendapatan Bale Gazeboe	5
Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran.....	32