

**STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS**

**NV. CATERING GARUT**

**Skripsi**

*Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Pariwisata*



Oleh:

Reisa Fathia Almira

NIM. 1702341

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI KATERING  
FAKULTAS PENDIDIKAN ILMU PENGETAHUAN SOSIAL  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

**BANDUNG**

**2021**

# **STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS**

## **NV. CATERING GARUT**

Oleh:

Reisa Fathia Almira

Skripsi yang Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar  
Sarjana Pariwisata pada Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial

©Reisa Fathia Almira 2021

Universitas Pendidikan Indonesia

Agustus 2021

Hak cipta dilindungi Undang-Undang

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,

Dengan dicetak ulang, di foto copy, atau cara lainnya dari ijin peneliti.

**LEMBAR PENGESAHAN**

**REISA FATHIA ALMIRA**

**STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS NV. CATERING GARUT**

Disetujui dan disahkan oleh:

Pembimbing I



**Agus Sudono, SE.,MM.**

**NIP. 195906051985031004**

Pembimbing II

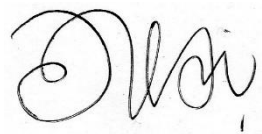


**Ratikkah Fitriyanti, MM.Par.**

**NIP.**

Mengetahui

Ketua Program Studi Manajemen Industri Katering



**Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par.**

**NIP.19700320.200812.2.001**

## LEMBAR PERNYATAAN

Saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “**Strategi Pengembangan Bisnis NV. Catering Garut**” ini sepenuhnya karya saya sendiri. Tidak ada bagian di dalamnya yang merupakan plagiat dari karya orang lain dan saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara yang tidak sesuai etika keilmuan yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung resiko atau sanksi yang dijatuhkan kepada saya apabila kemudian ditemukan adanya pelanggaran terhadap etika keilmuan dalam karya saya, atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Garut, 21 Agustus 2021

Pembuat pernyataan,

Reisa Fathia Almira

## KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah *Subhanahu wa Ta'ala* yang atas rahmat-Nya penulis kemudian dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “**Strategi Pengembangan Bisnis NV. Catering Garut**” ini dengan tepat waktu. Tidak lupa shalawat dan salam semoga selalu tercurah limpahkan kepada Nabi Muhammad Shallallahu 'alaihi Wasallam beserta keluarga, sahabat dan umatnya hingga akhir zaman.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis menyadari akan banyaknya kekurangan serta ketidaksempurnaan. Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati penulis meminta kritik dan juga saran yang membangun dari semua pihak untuk perbaikan di masa yang akan datang. Penulis juga mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah ikut membantu dalam proses penyelesaian skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Garut, Agustus 2021

Penulis

## UCAPAN TERIMA KASIH

Pertama-tama, segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah *Subhanahu wa Ta'ala* karena atas rahmat serta karunia-Nya penulis kemudian dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Strategi Pengembangan Bisnis NV. Catering Garut”** ini.

Terwujudnya skripsi ini tentu saja tidak terlepas dari peran berbagai pihak yang ikut memberikan do'a, bimbingan dan juga dukungan kepada penulis. Oleh karena itu dengan segala hormat penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Dewi Turgarini, S.S., MM.Par. selaku ketua Program Studi Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.
2. Agus Sudono, M.M. selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak memberikan dukungan, bimbingan serta saran yang membangun agar penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
3. Ratikkah Fitriyanti, MM.Par. selaku Dosen Pembimbing II yang telah banyak meluangkan waktunya untuk memberikan dukungan moriil, bimbingan, arahan serta masukan agar penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
4. Seluruh jajaran dosen dan staff Program Studi Manajemen Industri Katering yang sangat berjasa dalam memberikan ilmu pengetahuan serta fasilitas pendidikan sehingga hal tersebut kemudian dapat menunjang penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ayah dan Ibu selaku orangtua penulis yang telah memberikan banyak do'a, kasih sayang serta dukungan yang tiada hentinya baik secara moril maupun materiil kepada penulis sehingga pada akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.
6. Rizqia Fauzia Azzahra serta Budi Muhamad Abdulrahman selaku orang terdekat dan juga keluarga penulis yang selalu mendukung, menyemangati .

7. Mamah dan juga seluruh keluarga penulis yang tiada hentinya memberikan do'a serta dukungan moril kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini.
8. Silvia, Haifa, Shalsa, Ayu, Dafina, asri dan Ilyas selaku sahabat yang selalu memberikan semangat dan dukungan kepada penulis selama proses penyusunan skripsi ini.
9. Teman-teman seperjuangan Manajemen Industri Katering angkatan 2017 yang telah memberikan banyak kenangan selama penulis menjalani masa perkuliahan.

Untuk jasa-jasa dan amal baik mereka semoga kelak dibalas oleh Allah *Subhanahu wa Ta'ala* dengan pahala yang berlipat ganda. *Aamiin ya Rabbal'alamin.*

Garut, Agustus 2021

Penulis

## ABSTRAK

Reisa Fathia Almira, 2021. **STRATEGI PENGEMBANGAN BISNIS NV. CATERING GARUT. Dibimbing oleh Agus Sudono, M.M. dan Ratikkah Fitriyanti, MM.Par.**

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui strategi yang harus dilakukan dalam pengembangan bisnis NV. *Catering* Garut. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *mix-methods* yang dilakukan dengan cara menggabungkan atau mengkombinasikan dua bentuk metode penelitian yaitu metode penelitian kualitatif dan kuantitatif dimana data diperoleh melalui wawancara, penyebaran kuesioner kepada 20 orang responden yang merupakan *client* NV. *Catering* dan studi dokumentasi. Untuk menganalisis faktor internal dan eksternal NV. *Catering* penelitian ini menggunakan matriks IFE, matriks EFE, matriks SWOT dan matriks QSPM. Hasil dari analisis IFE menunjukkan bahwa nilai skor tertinggi ada pada faktor manajemen memberikan pelatihan seputar SOP kepada karyawan sedangkan untuk hasil dari analisis EFE menunjukkan bahwa nilai skor tertinggi ada pada faktor media promosi semakin banyak dan beragam. Hasil dari analisis IE menunjukkan NV. *Catering* berada pada koordinat 2,68 : 2,63 atau berada pada sel V (*Growth & Stability*). Strategi pertumbuhan konsentrasi melalui integrasi horizontal yaitu suatu kegiatan yang dilakukan untuk memperluas perusahaan dengan cara melakukan pembangunan di lokasi yang lainnya serta melakukan peningkatan pada jenis produk dan jasa. Usaha yang dapat dilakukan oleh NV. *Catering* yaitu dengan melakukan peningkatan baik dalam produksi maupun pemasaran. Berdasarkan hasil analisis matriks SWOT didapatkan 5 strategi alternatif. Dengan matriks QSPM diketahui strategi alternatif yang dapat diimplementasikan oleh NV. *Catering* adalah memaksimalkan potensi bisnis yang dimiliki serta meningkatkan promosi melalui media yang saat ini sedang menjadi tren di masyarakat.

**Kata kunci:** Strategi pengembangan bisnis, IFE, EFE, IE, SWOT, QSPM.



## ABSTRACT

*Reisa Fathia Amira, NV. CATERING GARUT BUSINESS DEVELOPMENT STRATEGY. Guided by Agus Sudono, M.M. dan Ratikkah Fitriyanti, MM.Par.*

*This research was conducted to comprehend the strategy that must be done in NV. Catering Garut business development. The research method used in this research was mix-methods done by incorporating or combining two research methods were qualitative and quantitative method in which the data was obtained through an interview, questionnaire deployment to 20 respondents who were the clients of NV. Catering and documentation study. For analyzing internal and external factors of NV Catering, this research used IFE, EFE, SWOT, and QPSM matrix. The result of this study showed that the highest score was in management factor that gave training dealing with SOP to the employee, while for EFE analysis result indicated that the highest score was media promotion factor that increasingly diverse. The result of IE analysis showed that NV. Catering was on the 2.68: 2.63 coordinate on the V cell (Growth & Stability). Concentration growth strategy through horizontal integration was an activity that was carried out to expand the company by doing construction in other locations and improving its product types and services. An effort that NV. Catering can make is by improving both in its production or marketing. With the SWOT matrix, it was obtained five alternative strategies. With the QPSM matrix, it was found an alternative strategy that can be implemented by NV. Catering that are maximizing its business potential and increasing its promotion through media that becomes a trend in the community today.*

**Keywords:** Business development strategy, IFE, EFE, IE, SWOT, QSPM

## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	i
<i>ABSTRACT</i> .....	ii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	8
1.3 Tujuan Penelitian.....	8
1.4 Manfaat Penelitian.....	8
BAB II KAJIAN TEORI, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS .....	9
2.1 Kajian Teori.....	9
2.1.1 Pariwisata.....	9
2.1.1.1 Sarana Pariwisata .....	9
2.1.1.2 Prasarana Pariwisata.....	11
2.1.2 Jasa Boga .....	11
2.1.2.1 Pengertian Jasa Boga.....	11
2.1.2.2 Penggolongan Jasa Boga.....	12
2.1.2.3 Jenis-jenis Katering.....	13
2.1.3 Hubungan antara Jasa Boga dengan Pariwisata.....	15
2.1.4 Manajemen Strategi .....	15
2.1.4.1 Pengertian Strategi .....	16
2.1.4.2 Tingkatan Strategi .....	16
2.1.4.3 Model Manajemen Strategi .....	17
2.1.5 Analisis SWOT dalam Penentuan Strategi .....	18
2.1.5.1 Analisis Faktor Internal.....	19
2.1.5.2 Analisis Faktor Eksternal .....	19
2.1.6 Penjelasan Matriks.....	21
2.1.6.1 Matriks IFE ( <i>Internal Factor Evaluation</i> ) .....	21

2.1.6.2 Matriks EFE ( <i>External Factor Evaluation</i> ) .....	23
2.1.6.3 Matriks IE ( <i>Internal External</i> ) .....	24
2.1.6.4 Matriks SWOT .....	24
2.1.6.5 Matriks Perencanaan Strategi Kuantitatif (QSPM) .....	27
2.2 Kajian Empirik Penelitian Sebelumnya.....	29
2.3 Kerangka Pemikiran .....	32
2.4 Hipotesis .....	33
BAB III METODE PENELITIAN.....	34
3.1 Objek Penelitian dan Subjek Penelitian .....	34
3.2 Metode Penelitian.....	35
3.3 Operasional Variabel.....	35
3.4 Populasi, Sampel dan Teknik Penarikan Sampel .....	40
3.4.1 Populasi.....	40
3.4.2 Sampel .....	40
3.4.3 Teknik Sampling.....	41
3.5 Teknik Pengumpulan Data .....	41
3.6 Jenis dan Sumber Data .....	42
3.7 Uji Instrumen Penelitian.....	43
3.7.1 Uji Validitas.....	43
3.7.2 Uji Reliabilitas .....	47
3.8 Metode Pengolahan Data.....	49
3.8.1 Tahap Input.....	49
3.8.2 Tahap Pencocokan .....	51
3.8.3 Tahap Pengambilan Keputusan .....	54
BAB IV PEMBAHASAN.....	55
4.1 Profil Perusahaan.....	55
4.1.1 Sejarah Perusahaan .....	55
4.1.2 Produk Perusahaan.....	55
4.1.3 Karyawan Perusahaan.....	57

4.1.4 Strategi Bisnis Perusahaan.....	57
4.2 Gambaran Umum Responden.....	58
4.2.1 Karakteristik Responden.....	58
4.2.2 Pemilik NV. Catering Garut .....	58
4.2.3 Karyawan .....	58
4.2.4 Client NV. Catering Garut .....	59
4.3 Analisis Data dan Pembahasan.....	61
4.3.1 Analisis SWOT .....	62
4.3.1.1 Analisis Data Kuesioner.....	62
4.3.1.2 Analisis Hasil Wawancara .....	72
4.3.1.3 Analisis Studi Dokumentasi.....	82
4.3.1.4 Rekapitulasi Analisis Lingkungan Eksternal dan Internal NV. Catering Garut.....	83
4.4 Formulasi Alternatif Strategi.....	84
4.4.1 Matriks IFE.....	84
4.4.2 Matriks EFE.....	86
4.4.3 Matriks IE .....	87
4.4.4 Posisi Kuadran SWOT .....	88
4.4.5 Matriks SWOT.....	89
4.4.6 Matriks QSPM .....	92
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	94
5.1 Simpulan.....	94
5.2 Saran .....	95
DAFTAR PUSTAKA .....	97
LAMPIRAN .....	101

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Kunjungan Wisatawan di Provinsi Jawa Barat 2016-2020 .....	1
Tabel 1. 2 Jumlah Usaha Makanan di Kabupaten Garut.....	5
Tabel 1. 3 Data Omzet NV. Catering Periode 2018-2020 .....	6
Tabel 2. 1 Matriks IFE .....	22
Tabel 2. 2 Matriks EFE.....	23
Tabel 2. 3 Matriks SWOT.....	25
Tabel 2. 4 Matriks QSPM .....	28
Tabel 2. 5 Hasil Penelitian Terdahulu.....	29
Tabel 3. 1 Operasional Variabel.....	36
Tabel 3. 2 Jumlah Event Tahun 2020 NV. Catering Garut.....	40
Tabel 3. 3 Hasil uji validitas kuesioner konsumen .....	44
Tabel 3. 4 Hasil uji validitas kuesioner karyawan variabel pembagian tugas .....	46
Tabel 3. 5 Hasil uji validitas kuesioner karyawan variabel gaji yang diterima .....	46
Tabel 3. 6 Hasil uji validitas kuesioner karyawan variabel peran atasan dan manajemen.....	46
Tabel 3. 7 Hasil uji validitas kuesioner karyawan variabel lingkungan kerja .....	47
Tabel 3. 8 Hasil uji reliabilitas kuesioner konsumen .....	48
Tabel 3. 9 Hasil uji reliabilitas kuesioner karyawan .....	49
Tabel 3. 10 Matriks EFE .....	50
Tabel 3. 11 Matriks IFE .....	51
Tabel 3. 12 Matriks Analisis SWOT.....	53
Tabel 3. 13 Matriks QSPM .....	54
Tabel 4. 1 Daftar Produk dan Harga Paket Produk.....	56
Tabel 4. 2 Karakteristik responden karyawan berdasarkan jenis kelamin .....	58
Tabel 4. 3 Karakteristik responden berdasarkan usia.....	58
Tabel 4. 4 Karakteristik responden berdasarkan pendidikan .....	59
Tabel 4. 5 Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin.....	59
Tabel 4. 6 Karakteristik responden berdasarkan usia.....	60
Tabel 4. 7 Karakteristik responden berdasarkan pekerjaan .....	60
Tabel 4. 8 Karakteristik responden berdasarkan Pendidikan terakhir.....	61
Tabel 4. 9 Karakteristik responden berdasarkan pendapatan.....	61
Tabel 4. 10 Tanggapan responden mengenai sub indikator pembagian tugas.....	62
Tabel 4. 11 Tanggapan responden mengenai sub indikator gaji yang diterima.....	63
Tabel 4. 12 Tanggapan responden mengenai sub indikator peran atasan dan manajemen .....	64
Tabel 4. 13 Tanggapan responden mengenai sub indikator lingkungan kerja .....	65
Tabel 4. 14 Rekapitulasi skor sub indikator.....	66

Tabel 4. 15 Tanggapan responden mengenai sub indikator SDM .....	67
Tabel 4. 16 Tanggapan responden mengenai sub indikator bauran pemasaran jasa...	69
Tabel 4. 17 Tanggapan responden mengenai sub indikator persaingan industri katering.....	72
Tabel 4. 18 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai segmen pasar.....	73
Tabel 4. 19 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai target pasar .....	73
Tabel 4. 20 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai cara meraih target pasa	74
Tabel 4. 21 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai model dekorasi.....	74
Tabel 4. 22 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai penampilan makanan ..	74
Tabel 4. 23 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai porsi makanan .....	75
Tabel 4. 24 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai harga paket makanan ..	75
Tabel 4. 25 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai standarisasi bentuk makanan .....	76
Tabel 4. 26 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai suhu makanan .....	76
Tabel 4. 27 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai rasa makanan.....	77
Tabel 4. 28 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai persaingan harga .....	77
Tabel 4. 29 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai tempat produksi.....	77
Tabel 4. 30 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai promosi .....	78
Tabel 4. 31 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai standarisasi pengadaan bahan baku.....	78
Tabel 4. 32 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai waktu pengadaan bahan baku .....	79
Tabel 4. 33 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai pihak yang terlibat pengadaan bahan baku .....	79
Tabel 4. 34 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai pemasok khusus .....	79
Tabel 4. 35 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai pengawasan pemasok..	80
Tabel 4. 36 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai evaluasi pemasok .....	80
Tabel 4. 37 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai kriteria pendidikan karyawan .....	81
Tabel 4. 38 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai skill karyawan.....	81
Tabel 4. 39 Hasil wawancara dengan narasumber mengenai <i>attitude</i> karyawan.....	82
Tabel 4. 40 Paired Comparison Scale Faktor Internal .....	84
Tabel 4. 41 Analisis matriks IFE (NV. Catering) .....	85
Tabel 4. 42 Paired Comparison Scale Faktor Eksternal.....	86
Tabel 4. 43 Analisis matriks EFE (NV. Catering) .....	86
Tabel 4. 44 Matriks Analisis SWOT.....	90
Tabel 4. 45 Analisis Matriks QSPM NV. Catering Garut.....	92

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Grafik Omzet NV. Catering Garut .....	7
Gambar 2. 1 Matriks IE.....	24
Gambar 2. 2 Analisis Kuadran SWOT.....	27
Gambar 2. 3 Kerangka Pemikiran Strategi Pengembangan Bisnis NV. Catering Garut .....	32
Gambar 3. 1 Logo NV. Catering Garut.....	34
Gambar 3. 2 Macam-macam Teknik Sampling .....	41
Gambar 3. 3 Matriks IE.....	52
Gambar 3. 4 Analisis kuadran SWOT.....	52
Gambar 4. 1 Logo NV. Catering Garut.....	55
Gambar 4. 2 Karyawan NV. <i>Catering</i> Garut .....	57
Gambar 4. 3 Rekapitulasi skor sub indikator dari kuesioner karyawan NV. <i>Catering</i>	67
Gambar 4. 4 Rekapitulasi tanggapan responden mengenai sub indikator SDM.....	69
Gambar 4. 5 Rekapitulasi tanggapan responden mengenai sub indikator bauran pemasaran .....	71
Gambar 4. 6 Hasil analisis matriks IE NV. <i>Catering</i> Garut .....	87
Gambar 4. 7 Posisi Kuadran SWOT NV. <i>Catering</i> Garut.....	89

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, Ghani Yosef, and Brahmanto Erlangga. 2015. "Pengaruh Inovasi Sarana Prasarana Terhadap Kepuasan Pengunjung Di Objek Wisata Karangsetra Waterland." *Pariwisata* 2(2):98–110.
- Akbar, Fatria Muhammad. 2017. "Strategi Pengembangan Industri Rumahtangga Di Kota Pekanbaru (Studi Kasus Usaha Jamur Crispy Industri Pengolahan Jamur Tiram)." *JOMFekon* 4(1):283–97.
- Amrullah, Hubeis Musa, and Palupi Nurhaeni S. 2016. "Strategi Pengembangan Bisnis Restoran Makassar Berbahan Baku Hasil Ternak Dalam Mendukung Penyediaan Makanan Sehat." *Manajemen IKM* 11(1):1–9.
- Andriani, Hardani Helmina, Ustiawaty Jumari, Istiqomah Ria Rahmatul, Fardani Roushandy Asri, Sykmana Dhika Juliana, and Auliya Nur Hikmatul. 2020. *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu Group.
- Anjani, Astrid Dwi, Caria Ningsih, Ilham Fajri, Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan, and Ilmu Pengetahuan. 2018. "Strategi Pengembangan Bisnis Rumah Makan Ganbatte Suki, Bbq & Steak Bandung." *Gastronomy Tourism Journal* 4(2):8–21.
- Ari, Fadiati. 2011. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Creswell, John. 2009. *Research Design Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, Dan Mixed*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- David, Fred R. 2011. *Manajemen Strategis: Konsep*. Jakarta: Salemba Empat.
- Dharma, Yogaswara Ega, Agus Sudono, and Sylvia Meilani. 2015. "Strategi Pengembangan Usaha Pada Gama Catering Di Kota Bandung." *Gatromy Tourism Journal* 1(2):107–16.



- Eddy, Yunus. 2016. *Manajemen Strategis*. Yogyakarta: Andi.
- Efri, Novianto. 2019. *Manajemen Strategis*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ghani, Yosef Abdul. 2017. “Pengembangan Sarana Prasarana Destinasi Pariwisata Berbasis Budaya Di Jawa Barat.” *Jurnal Pariwisata* IV(1):22–31.
- Haris, Wulandari Dini, Priatini Woro, and Ryana Herry. 2015. “Analisis Strategi Pengembangan Bisnis Pada Soerabi Pa’is Bandung.” *Gastronomy Tourism Journal* 1(2):99–106.
- Heny, Fitria, and Koswara Rani Andriani. 2009. *Buku Pintar Berbisnis Katering*. Jakarta: Transmedia.
- Hery. 2018. *Manajemen Strategik*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Juliandi, Azuar, Irfan, and Saprial Manarung. 2014. *Metode Penelitian Bisnis, Konsep Dan Aplikasi: Sukses Menulis Skripsi Dan Tesis Mandiri*. Medan: UMSU PRESS.
- Kemenkes RI. 2011. “Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.”
- Kemenkes RI. 2020. “PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 9 TAHUN 2020.”
- Kemenparekraf, RI. 2009. “Undang-Undang Kepariwisata No 10 Tahun 2009.”
- Lubis, Tya, Yeni Absah, and Arlina Lubis. 2018. “Analysis of Restaurant Business Strategy in Developing Business Using SWOT Analysis.” *ICEMAB*. doi: 10.4108/eai.8-10-2018.2289288.
- Marpaung, Ari, Aditya Pratomo, and Aries Wicaksono. 2018. “Implementation of SWOT Analysis in Determining Competitive Strategy On Catering and Conference Services in Hotels.” *ICEMAB*. doi: 10.4108/eai.8-10-2018.2288666.

- Muhammad, Afridhal. 2017. “Strategi Pengembangan Usaha Roti Tanjong Di Kecamatan Samalangka Kabupaten Bireuen.” *S. Pertanian* 1(3):223–33.
- Noor. 2013. *Penelitian Ilmu Manajemen Dan Tinjauan Filosofis Praktis Cetakan Ke 1*. Jakarta: Kencana.
- Philip, Kotler, and Amstrong Gary. 2008. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Primadany, S. 2013. “Analisis Strategi Pengembangan Pariwisata Daerah (Studi Pada Dinas Kebudayaan Dan Pariwisata Daerah Kabupaten Nganjuk).” *Jurnal Administrasi Publik Mahasiswa Universitas Brawijaya* 1(4):135–43.
- Putri, Nyimas Ekinevita, Retno Astuti, and Shyntia Atica Putri. 2014. “Perencanaan Strategi Pengembangan Restoran Menggunakan Analisis SWOT Dan Metode QSPM (Quantitative Strategic Planning Matriks) (Studi Kasus Restoran Big Burger Malang).” *Jurnal Industria* 3(2):93–106.
- Rahmadi, Radiany, and Andi Sularso. 2007. *Konsentrasi Pemasaran*. Surabaya: Mahardhika.
- Rahmatullah, Hanief Rizqi, Woro Priatini, and Mandradhitya Kusuma P. 2019. “Analysis of Procake Cake Shop Business Development Strategy.” *Gastronomy Tourism Journal* 6(1):1–15.
- Rangkuti, Freddy. 2011. *Manajemen Strategis: Konsep. Terjemahan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Rangkuti, Freddy. 2015. *Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: Gramedia.
- Rangkuti, Freddy. 2016. *Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT*. Jakarta: Gramedia.
- Revida, Erika, Sherly Gaspersz, Lulu Jola Uktolseja, Nasrullah Samuel Y. Warella, Numiati, Moh. Hatta Alwi, Hengki Mangiring Parulian Simarmata, Tagor

- Manurung, and Ramen A. Purba. 2020. *Pengantar Pariwisata*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Sandu, Siyoto, and Sodik M. Ali. 2015. *Dasar Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Literasi Media Publishing.
- Sugiyono. 2012. *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Supriyati. 2012. *Metodologi Penelitian Komputerisasi Akuntansi*. Bandung: LABKAT.
- Suwena, I. Ketut, and I. Gst Ngr Widyatmaja. 2017. *Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata*. Denpasar Bali: Pustaka Larasan.
- Umar, Husein. 2010a. *Desain Penelitian Manajemen Strategik*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Umar, Husein. 2010b. *Riset Pemasaran Dan Bisnis*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Zhafirin, Ghaza Naufal, Gita Siswhara, and Bagja Waluya. 2019. "Primadeva Utama Catering Makassar's Business Development Strategy." *Gastronomy Tourism Journal* 6(1):68–82.