

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	ii
<i>ABSTRACT</i>	iii
LEMBAR PERSETUJUAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah	1
B. Perumusan Masalah	5
C. Tujuan dan Manfaat penulisan.....	6
1. Tujuan Penulisan.....	6
2. Manfaat Penulisan.....	6
BAB II KAJIAN TEORETIS DAN METODOLOGI PENULISAN	
A. Kajian Teoretis.....	7
B. Kerangka Berpikir.....	21
C. Metodologi Penulisan	28
BAB III PEMBAHASAN	
A. Deskripsi Kasus	31
B. Analisis Kasus.....	35
BAB IV KESIMPULAN	
A. Kesimpulan.....	46
B. Saran.....	47
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN-LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel I.1	:	Jumlah Restoran, Rumah Makan Tradisional, Catering dan Bar Di Indonesia Tahun 2012	2
Tabel II.1	:	Faktor-faktor Strategi Internal	14
Tabel II.2	:	Faktor-faktor Strategi Eksternal	14
Tabel II.3	:	Penilaian Bobot Faktor Strategis Internal Perusahaan	16
Tabel II.4	:	Penilaian Bobot Faktor Strategis Eksternal Perusahaan	16
Tabel II.5	:	Matriks SWOT	20
Tabel III.1	:	Matrik IFE Rumah Makan Wong Solo cabang Pondok Gede	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar II.1	:	Variabel-Variabel 4 P dari Bauran Pemasaran	7
Gambar II.2	:	Faktor-faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Penetapan Harga	10
Gambar II.3	:	Model Lima Kekuatan Porter.....	17
Gambar II.4	:	Strategi Empat Kuadran	26
Gambar II.5	:	Kerangka Pemikiran Konseptual	28
Gambar III.1	:	Struktur Organisasi Rumah Makan Wong Solo	34
Gambar III.2	:	Matrik IFE Rumah Makan Wong Solo cabang Pondok Gede	40