



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
NASKAH SOAL TUGAS AKHIR	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
DAFTAR NOTASI DAN SINGKATAN	xv
INTISARI	xvii
ABSTRACT	xviii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Asumsi dan Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
BAB III LANDASAN TEORI	9
3.1 <i>Revenue Management</i>	9
3.1.1 Konsep Dasar <i>Revenue Management</i>	9
3.1.2 Sejarah <i>Revenue Management</i>	10
3.2 <i>Restaurant Revenue Management</i>	11
3.2.1 Konsep Dasar <i>Restaurant Revenue Management</i>	11
3.2.2 Performansi Restoran	11



3.2.3 <i>Duration Control</i>	11
3.3 Uji Normalitas	12
3.4 Uji Homogenitas	12
3.5 ANOVA	13
3.6 Analisis Regresi Linier	14
3.7 Uji Kruskal Wallis	14
3.8 <i>Paired Sample T-test</i>	15
BAB IV METODE PENELITIAN	16
4.1 Objek Penelitian	16
4.2 Alat dan Bahan	16
4.3 Tahapan Penelitian	17
4.4 Jadwal Penelitian	21
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	22
5.1 <i>Baseline Statistics</i>	22
5.1.1 <i>Revenue Per Available Seat Hour (RevPASH)</i>	22
5.1.2 <i>Average Check per Person</i>	23
5.1.3 <i>Seat Occupancy</i>	24
5.1.4 <i>Party Size Composition</i>	25
5.1.5 <i>Average Meal Duration by Party Size</i>	25
5.2 Periode <i>Off-peak</i> dan <i>Peak</i>	26
5.3 Efek <i>Reference Price</i> Terhadap <i>Demand</i>	28
5.3.1 Model <i>Demand</i> Deterministik	28
5.3.2 Model <i>Demand</i> Stokastik	30
5.4 Efek <i>Party Size</i> Terhadap <i>Meal Duration</i>	34
5.5 Efek <i>Party Size</i> Terhadap <i>Reference Price</i>	36
5.6 Fungsi <i>Revenue</i>	38
5.7 Optimasi Nilai	38
5.7.1 Hasil Optimal untuk Periode <i>Off-peak</i>	38
5.7.2 Hasil Optimal untuk Periode <i>Peak</i>	39
5.8 Evaluasi Model	39



BAB VI PENUTUP	43
6.1 Kesimpulan	43
6.2 Saran	44
DAFTAR PUSTAKA	45
LAMPIRAN	47