

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Analisis Lingkungan Eksternal	1
1.2. Analisis Lingkungan Internal	4
1.3. Rumusan Masalah	4
1.4. Pertanyaan Penelitian	6
1.5. Tujuan Penelitian	6
1.6. Manfaat Penelitian	8
1.7. Sistematika Penulisan	8
BAB II	10
LANDASAN TEORI	10
2.1. Klasifikasi Restoran	10
2.2. Rencana Bisnis	14
2.2.1. Pengertian Rencana Bisnis	14
2.2.2. Tujuan Rencana Bisnis	14
2.2.3. Manfaat Rencana Bisnis	15
2.2.4. Cakupan Rencana Bisnis	16
2.3. Aspek Dalam Penyusunan Rencana Bisnis	17
2.3.1. Misi dan Visi	17
2.3.2. Rencana Pemasaran	19

2.3.3.	Rencana Operasional.....	21
2.3.4.	Rencana Sumber Daya Manusia	22
2.3.5.	Rencana Keuangan.....	24
2.3.6.	Analisis Kelayakan.....	25
2.3.7.	Analisis Sensitivitas	27
2.3.8.	Strategi Keluar	28
2.4.	Mengapa “ <i>The Soeds</i> ”?	28
BAB III		30
METODE PENELITIAN.....		30
3.1.	Desain Penelitian.....	30
3.2.	Sumber Data	30
3.3.	Metode Pengumpulan Data	31
3.4.	Metode Analisis Data	33
BAB IV		35
STRATEGI DAN RENCANA		35
4.1.	Deskripsi Data	35
4.1.1.	Hasil Observasi	35
4.1.2.	Hasil Survei.....	38
4.1.3.	Hasil <i>Focus Group Discussion</i>	42
4.1.4.	Asumsi	43
4.2.	Pembahasan Perencanaan.....	44
4.2.1.	Gambaran Perusahaan.....	44
4.2.2.	Misi dan Visi	45
4.2.3.	Rencana Pemasaran.....	45
4.2.4.	Rencana Operasional.....	51
4.2.5.	Rencana Sumber Daya Manusia	53
4.2.6.	Rencana Keuangan.....	57
4.2.7.	Analisis Kelayakan.....	63
4.2.8.	Analisis Sensitivitas	64

4.2.9. Strategi Keluar	65
4.3. Refleksi.....	65
BAB V.....	67
RENCANA AKSI	67
5.1. Kegiatan.....	67
5.2. Waktu Kegiatan.....	69
5.3. Penanggung Jawab	70
5.4. Ukuran Kinerja.....	70
5.5. Pengembangan Selanjutnya.....	71
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	