

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah.....	8
1.3. Pertanyaan Penelitian.....	10
1.4. Tujuan Penelitian.....	10
1.5. Manfaat Penelitian.....	10
1.6. Lingkup Penelitian.....	11
1.7. Sistematika Penelitian.....	11

BAB II LANDASAN TEORI

2.1. Landasan Teori.....	14
2.1.1. Konsep Strategi.....	14
2.1.2. Strategi Bersaing.....	15
2.1.3. Strategi Bersaing Restoran.....	22
2.1.4. Manajemen Strategik.....	23
2.1.5. Analisis Lingkungan Industri (<i>Porter's Five Forces Model</i>).....	24
2.1.6. <i>Driving Forces</i>	27
2.1.7. <i>Resources, Capabilities</i> , dan <i>Competencies</i>	28
2.1.8. <i>Key Success Factors</i>	30
2.1.9. Analisis SWOT.....	30
2.2. Rerangka Penelitian.....	33

BAB III METODE PENELITIAN

3.1. Desain Penelitian.....	34
3.2. Metode Pengumpulan Data.....	35
3.2.1. Sumber Data.....	35
3.2.2. Teknik Pengumpulan Data.....	37
3.2.3. Waktu Pelaksanaan.....	40
3.2.4. Informasi mengenai Informan.....	40
3.3. Metode Analisis Data.....	43
3.4. Profil Kasus.....	45

3.4.1. Profil Perusahaan.....	45
3.4.2. Visi dan Misi Perusahaan.....	47
3.4.3. Struktur Organisasi Perusahaan.....	48
3.4.4. Kepegawaian.....	48
3.4.5. Peraturan Perusahaan dan Tata Tertib Karyawan.....	50
3.4.6. <i>Standard Operating Procedures</i> (SOP) Perusahaan.....	52
3.4.7. <i>Jobdesc</i> Karyawan Bagian Pelayanan.....	53
3.4.8. Omzet Perusahaan.....	55
3.4.9. Pelanggan dan Pesaing.....	56

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1. Analisis Lingkungan Eksternal.....	58
4.1.1. Analisis <i>Porter's Five Forces Model</i>	58
4.1.2. Analisis <i>Driving Forces</i>	71
4.2. Analisis Lingkungan Internal.....	79
4.2.1 Analisis <i>Resources</i>	80
4.2.2. Analisis <i>Capabilities</i>	86
4.2.3. Analisis <i>Competencies</i>	93
4.2.4. <i>Key Success Factors</i>	96
4.3. Analisis SWOT.....	106
4.3.1. <i>Strenghts</i> (Kekuatan).....	106
4.3.2. <i>Weaknesses</i> (Kelemahan).....	108

4.3.3. <i>Opportunities</i> (Peluang).....	108
4.3.4. <i>Threats</i> (Ancaman).....	110
4.4. Analisis Strategi Bersaing.....	110
4.4.1. Strategi Bersaing dalam Industri Kuliner.....	111
4.4.2. Formulasi Strategi Perusahaan.....	112
4.4.3. Rekomendasi untuk Perusahaan.....	115

BAB V SIMPULAN

5.1. Simpulan.....	117
5.2. Implikasi.....	120
5.3. Keterbatasan Penelitian.....	121
5.4. Saran.....	122

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Jumlah Restoran di Indonesia Skala Besar dan Menengah.....	2
Tabel 1.2. Jumlah Institusi Pendidikan Negeri & Swasta serta Mahasiswa DIY...	3
Tabel 1.3. Jumlah Wisatawan Yogyakarta.....	4
Tabel 1.4. Jumlah Penduduk menurut Kabupaten/Kota DIY.....	5
Tabel 3.1. Daftar Informan.....	42
Tabel 3.2. Omzet Hot Hot Crispy.....	55
Tabel 3.3. Daftar Pelanggan Hot Hot Crispy.....	56
Tabel 3.4. Daftar Pesaing Hot Hot Crispy.....	57
Tabel 4.1. Jumlah UMKM di Yogyakarta (2007-2015).....	60
Tabel 4.2. Jumlah Restoran dan Rumah Makan di Yogyakarta (2007-2015).....	65
Tabel 4.3. Daftar Pesaing Restoran/Rumah Makan di Demangan.....	69
Tabel 4.4. Jasa Pesan-antar Kuliner di Yogyakarta.....	74
Tabel 4.5. Daftar Jumlah Karyawan Hot Hot Crispy.....	80
Tabel 4.6. Aset Berwujud Hot Hot Crispy.....	84
Tabel 4.7. Daftar <i>Drivers</i> Hot Hot Crispy.....	113

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Kontribusi Subsektor Restoran terhadap PDB.....	1
Gambar 1.2. Peningkatan Kontribusi Subsektor Restoran terhadap PDB.....	2
Gambar 2.1. Rerangka Penelitian.....	34
Gambar 3.1. Struktur Organisasi Hot Hot Crispy.....	49
Gambar 4.1. <i>Porter's Five Forces Model</i>	58
Gambar 4.2. Pertumbuhan Jumlah Restoran di Yogyakarta (2007-2013).....	62
Gambar 4.3. Bakso Kerikil dan Bakso Klenger.....	72
Gambar 4.4. Sate Torpedo dan Sate Kebo.....	72
Gambar 4.5. Ayam Tepung Saus Keju dan Ayam Jambak Saus Barbekyu.....	73
Gambar 4.6. Pertumbuhan PDRB Perkapita DIY.....	76
Gambar 4.7. Konsumen Hot Hot Crispy.....	78
Gambar 4.8. Testimoni Konsumen Hot Hot Crispy.....	86
Gambar 4.9. Contoh Brosur Hot Hot Crispy.....	87
Gambar 4.10. Contoh Publikasi Hot Hot Crispy di Media Massa.....	87
Gambar 4.11. Contoh Pemasaran Hot Hot Crispy melalui Media Sosial.....	88
Gambar 4.12. <i>Snack</i> Gratis Hot Hot Crispy.....	95
Gambar 4.13. Menu Hot Hot Crispy.....	97
Gambar 4.14. Dapur Hot Hot Crispy.....	98
Gambar 4.15. Hidangan Siap Disajikan.....	99

Gambar 4.16. Pelayanan Hot Hot Crispy.....	99
Gambar 4.17. Fasilitas Hot Hot Crispy.....	99
Gambar 4.18. Karyawan Hot Hot Crispy.....	103
Gambar 4.19. Lokasi Hot Hot Crispy.....	104