

DAFTAR ISI

ABSTRAK.....	<i>ii</i>
<i>ABSTRACT</i>	<i>iii</i>
LEMBAR PENGESAHAN	<i>i</i>
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	<i>ii</i>
KATA PENGANTAR	<i>v</i>
DAFTAR ISI.....	<i>vii</i>
DAFTAR GAMBAR.....	<i>ix</i>
DAFTAR TABEL.....	<i>x</i>
DAFTAR ISTILAH.....	<i>xii</i>
DAFTAR LAMPIRAN.....	<i>xiv</i>
BAB I PENDAHULUAN.....	<i>I</i>
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Alternatif Solusi	9
I.3 Rumusan Masalah.....	13
I.4 Tujuan Tugas Akhir	14
I.5 Manfaat Tugas Akhir	14
I.6 Sistematika Penulisan	15
BAB II LANDASAN TEORI.....	<i>17</i>
II.1 Literatur / teori / konsep umum / model / kerangka standar	<i>17</i>
II.1.1 Manajemen Pemasaran	17
II.1.2 Pemodelan Sistem.....	22
II.1.3 Sistem Manajemen Organisasi Industri	22
II.1.4 Pengembangan Produk.....	24
II.2 Pemilihan Teori/ model/ kerangka standar perancangan	30
BAB III METODOLOGI PERANCANGAN.....	<i>32</i>
III.1 Sistematika Perancangan.....	32
III.1.1 Tahap Pendahuluan.....	34
III.1.2 Tahap Pengumpulan Data dan Pengolahan Data	34
III.1.3 Tahap Analisis Rekomendasi dan Metode Evaluasi.....	41
III.1.4 Tahap Kesimpulan dan Saran	42
III.2 Batasan dan Asumsi Tugas Akhir.....	42
III.3 Identifikasi Komponen Sistem Terintegrasi.....	43

III.4	Rencana Waktu Penyelesaian Tugas Akhir	44
BAB IV	PERANCANGAN SISTEM TERINTEGRASI	47
IV.1	Deskripsi Data.....	47
IV.1.1	Profil Perusahaan	48
IV.1.2	Tujuan Organisasi	48
IV.1.3	Pengumpulan Data	48
IV.2	Spesifikasi Rancangan dan Standar Perancangan.....	49
IV.3	Proses Perancangan.....	50
IV.3.1	Rekapitulasi Profil Responden.....	50
IV.3.2	Perancangan Data menggunakan Multidimensional Scaling.....	50
IV.3.3	Hasil Perceptual Mapping.....	51
IV.3.4	Uji Validitas dan Reliabilitas Hasil Perceptual Map	54
IV.3.5	Analisis Jarak Euclidean Rumah Makan Chinese Food	55
IV.3.6	Analisis Persaingan Rumah Makan	67
IV.4	Hasil Rancangan	73
IV.4.1	Perancangan Matriks SWOT	73
IV.5	Verifikasi Hasil Rancangan	76
BAB V	VALIDASI DAN EVALUASI HASIL RANCANGAN.....	78
V.1.	Validasi Hasil Rancangan Strategi Perbaikan Positioning	78
V.2	Evaluasi Rancangan Strategi Perbaikan Positioning	79
V.3	Analisis dan Rencana implementasi Hasil Rancangan	86
V.3.1	Hasil Perancangan Sistem Terintegrasi	86
V.3.2	Roadmap Strategi Positioning Wok & Wok Express	88
BAB VI	KESIMPULAN DAN SARAN	90
VI.1	Kesimpulan	90
VI.2	Saran	91
	DAFTAR PUSTAKA	92