

## DAFTAR ISI

ABSTRAK .....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI .....	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR ISTILAH.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
I.1 Latar Belakang .....	1
I.2 Perumusan Masalah .....	9
I.2 Tujuan Penelitian .....	9
I.3 Manfaat Penelitian .....	9
I.4 Sistematika Penulisan .....	10
BAB II LANDASAN TEORI.....	11
II.1 <i>Positioning</i> .....	11
II.2 <i>Perceptual Mapping</i> .....	14
II.3 Atribut <i>Positioning</i> pada <i>Brand</i> Restoran .....	14
II.4 Literatur Terkait Strategi <i>Positioning</i> .....	17
II.5 Perbandingan dan Pemilihan Metode .....	19
II. 6 SWOT <i>Analysis</i> .....	20
BAB III Metodologi Penelitian .....	18
III. 1 Sistematika Perancangan.....	18

III. 2 Mekanisme Pengumpulan Data.....	20
III.2.1 Identifikasi Kompetitor <i>Brand</i> Restoran .....	20
III.2.2 Identifikasi Atribut .....	21
III.2.3 Perancangan Kuesioner .....	21
III.2.4 <i>Pre-test</i> .....	22
III.2.5 Penyebaran Kuesioner.....	23
III.2.6 Pengolahan Data Kuesioner .....	23
III.2.7 Pengolahan Data dengan <i>Multidimensional Scaling</i> (MDS) .....	23
III.2.8 Analisis <i>Perceptual Mapping</i> .....	24
III.2.9 Tahap Analisis SWOT .....	24
III.2.10 Perancangan Rekomendasi Strategi Positioning.....	24
III.2.11 Verifikasi Hasil Rancangan.....	24
III.2.12 Validasi Hasil Rancangan .....	25
III.2.13 Tahap Kesimpulan dan Saran.....	25
III. 3 Identifikasi Sistem Terintegrasi .....	25
III.4 Batasan dan Asumsi Tugas Akhir .....	26
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA .....	27
IV. 1 Deskripsi Data.....	27
IV.2 Pengumpulan Data .....	28
IV.2.1 Identifikasi Brand Restoran di Kota Bandung .....	28
IV.3 Spesifikasi Rancangan dan Standar Perancangan.....	28
IV.4 Pengolahan Data Kuesioner .....	29
IV.4.3 Hasil <i>Perceptual Mapping</i> .....	30
IV.4.4 Uji <i>Goodness of Fits Perceptual Mapping</i> .....	32
IV.4.5 Analisis Jarak <i>Euclidean</i> .....	33
IV.4.6 Analisis <i>Perceptual Mapping</i> Restoran .....	39
IV.5 Analisis Prioritas Perbaikan Atribut Restoran .....	41
IV.5.2 Perancangan Matriks SWOT .....	41
BAB V ANALISIS .....	47
V.1 Verifikasi dan Validasi Hasil Rancangan.....	47
V.1.1 Verifikasi Hasil Rancangan Strategi Positioning .....	47

V.1.2 Validasi Hasil Rancangan .....	50
V.2 Evaluasi Hasil Rancangan .....	52
V.2.1 Evaluasi Hasil Rancangan Terhadap Wilayah A .....	52
V.2.2 Evaluasi Hasil Rancangan Terhadap Wilayah B.....	57
V.3 Analisis dan Rencana Implementasi Hasil Rancangan .....	64
V.3.1 Analisis dan Rencana Implementasi Hasil Rancangan Terhadap Wilayah A.....	64
V.3.2 Analisis dan Rencana Implementasi Hasil Rancangan Terhadap Wilayah B.....	65
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	67
VI.1 Kesimpulan .....	67
VI.2 Saran dan Rekomendasi .....	69
VI.2.1 Saran untuk Fuego Roasthouse .....	69
VI.2.2 Saran untuk Tugas Akhir Selanjutnya .....	69
DAFTAR PUSTAKA .....	70
Lampiran A REKAPITULASI PENGGALIAN ATRIBUT .....	74
Lampiran B DESAIN KUESIONER.....	78