

DAFTAR TABEL

1.1. Perkembangan Usaha Restoran Tahun 2007 - 2012	1
1.2. Grafik Jumlah Restoran di Surabaya Berdasarkan Jenis Makanan.....	2
1.3. Tabel Respon Terhadap Usaha Restoran yang Menggunakan Konsep Barbeku4	
1.4. Fase Bisnis	8
1.5. Tabel Spesifikasi Layanan Usaha	12
1.6. Tabel Spesifikasi Produk Fase Satu	13
1.7. Tabel Spesifikasi Produk Fase Dua dan Tiga	14
1.8. Tabel Spesifikasi Minuman Fase Dua dan Tiga	18
1.9. Kompetitor <i>K.v.H Coffee Shop</i>	21
1.10. Kompetitor <i>Burg & Burp</i>	21
1.11. Tabel <i>SWOT</i>	25
1.12. Matriks <i>SWOT</i>	26
1.13. Segmentasi dari <i>Lavarock Burger & Grill</i>	28
1.14. Tabel Strategi Promosi.....	35
1.15. Tabel <i>Marketing Plan</i>	37
1.16. Tabel Personel dan Uraian Pekerjaan	38
1.17. Tabel <i>Recruiting, Training, dan Rewarding</i>	39
1.18. Tabel <i>Standard</i> Penerimaan Pegawai.....	41
1.19. Tabel Daftar Teknologi yang Digunakan.....	44

1.20. Tabel Peralatan yang akan Dimiliki.....	45
2.1. Tabel <i>Human Dimension</i>	87
2.2. Tabel Aktivitas Pegawai	89
2.3. Tabel Aktivitas Pelanggan	89
2.4. Tabel Material Penutup Lantai.....	108
2.5. Tabel Material Penutup Dinding.....	109
2.6. Tabel Material Penutup Plafon.....	110

