

## DAFTAR ISI

SAMPUL DALAM .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
PERNYATAAN.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
ABSTRAKSI.....	xi
<i>ABSTARCT</i> .....	<i>xii</i>
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A...Latar Belakang Masalah.....	1
B...Rumusan Masalah.....	2
C... Tujuan dan Manfaat.....	3
BAB II LANDASAN TEORI.....	4
A. Pengertian <i>Restaurant</i> .....	4
B. Pengertian Pemasaran .....	4
C. Pengertian Pemasaran Jasa .....	6
D. Strategi Pemasaran.....	6
E. Segmentasi Pasar Sasaran.....	7
F. Pengetian <i>Marketing Mix</i> .....	8

BAB III PEMBAHASAN.....	11
A...Profil Perusahaan.....	11
B... Pembahasan.....	14
C...Kendala dan Solusi .....	21
BAB IV PENUTUP.....	22
A...Kesimpulan.....	22
B...Saran.....	22
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Rokok Shisha.....	12
Gambar 3.2 Makanan Berat.....	17
Gambar 3.3 Minuman Moctail.....	18
Gambar 3.4 Minuman Kopi.....	18
Gambar 3.5 Menu Kolokial.....	19
Gambar 3.6 Menu Kolokial.....	19
Gambar 3.7 Menu Promo Spesial.....	21

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1.1 Data pengunjung Kolokial Kopi Surabaya.....	13
---	----