

KATA PENGANTAR

Puji syukur saya ucapkan kepada Tuhan Yesus, karena hanya atas kasih karunia-Nya dan bimbingan-Nya peneliti dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir yang berjudul Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Keunggulan Kompetitif Rumah Makan Laras Hati Di Magelang Selama COVID-19. Tugas akhir ini adalah salah satu syarat yang harus dipenuhi guna untuk memperoleh gelar Sarjana Ekonomi di Universitas Pelita Harapan.

Dalam menyelesaikan penulisan tugas akhir ini pun peneliti menyadari bahwa sepenuhnya hal ini tidak dapat berjalan dengan baik tanpa adanya dukungan, bantuan, bimbingan, dan doa dari berbagai narasumber yang sudah setia mendampingi hingga penulisan tugas akhir ini selesai. Dengan kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ms. Dra. Gracia Ugut, MBA., Ph.D. Selaku dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis di Universitas Pelita Harapan yang telah memberikan kesempatan dan izin bagi penulis untuk menyelesaikan skripsi ini.
2. Ibu Vina Christina Nugroho, S.E., M.M. sebagai ketua program studi manajemen program yang membantu pelaksanaan Tugas Akhir ini berjalan dengan lancar.
3. Dr. Jacob Donald Tan, BBA., MBA. Selaku dosen pembimbing yang sudah menyediakan waktu, pikiran, dan tenaga untuk memberikan bimbingan secara sabar dan penuh pengertian selama berjalannya pembuatan skripsi ini.
4. Seluruh Dosen dan Asisten Dosen yang sudah memberikan ilmu kepada penulis selama berkuliahan di Universitas Pelita Harapan.

5. Seluruh Staff di Universitas Pelita Harapan yang sudah membantu penulis selama berkuliah di Universitas Pelita Harapan baik itu waktu mempersiapkan alat pembelajaran, atau kebersihan agar penulis nyaman.
6. Ko Felix Gunawan Budiraharjo dan Cik Medelina Budiraharjo. Selaku pemilik Rumah Makan Laras Hati, yang sudah mau untuk membantu penulis dalam memberikan informasi yang lengkap dan jelas, meluangkan waktu untuk di wawancara di selang kesibukan mereka, dan mau setia memberikan informasi yang ada hingga penulisan skripsi ini selesai, sehingga dapat berjalan dengan lancar tanpa adanya kendala.
7. Seluruh Karyawan Rumah Makan Laras Hati yang sudah meluangkan waktu untuk diwawancarai di tengah kesibukan mereka, dan memberikan informasi yang jelas dan akurat, sehingga penulisan Tugas Akhir ini bisa selesai tanpa halangan.
8. Tante Triana, Tante Lina, dan Cik Anita, yang sudah meluangkan waktu untuk diwawancarai di tengah kesibukan pekerjaan mereka masing-masing dan memberikan informasi yang jelas dan akurat, sehingga penulisan Tugas Akhir ini bisa selesai tanpa halangan.
9. Orang tua penulis yang sudah setia menemani, mendukung, dan mendoakan kelancaran dalam menyelesaikan penulisan Tugas Akhir ini.
10. Shendy Setiawan Widodo, Christa Caroline H, Christina Sonia H, yang sudah setia mendukung dan memberikan hiburan kepada penulis jika penulis mengalami masalah pada saat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

11. Felisha Setyadi, Calista Renielta, Thasya Gracella, Priscilia Jessica, Jesslyn Thung, Michelle Law, Charles Mario, Gerry Christian, Jason Danovan, Elbert Ferdinand dan teman-teman lain yang selama kuliah di Universitas Pelita Harapan dari semester 1 hingga akhir ini setia dan selalu memberikan dukungan dan juga dampak positif terhadap penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Dengan ini penulis menyadari bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih memiliki banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Penulis memohon maaf atas kekurangannya sehingga membutuhkan adanya saran dan kritik untuk menyempurnakan tugas akhir ini untuk lebih baik. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat dan menambahkan wawasan bagi pembaca.

Magelang, 17 November 2021

Gracecia Setiawati Widodo (01011180200)

DAFTAR ISI

COVER	iv
PERSETUJUAN SKRIPSI	v
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	iv
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Masalah Penelitian	3
1.3. Pertanyaan Penelitian	5
1.4. Tujuan Penelitian	5
BAB II	6
TINJAUAN LITERATUR	6
2.1. Bisnis Keluarga	6
2.2. Agama	7
2.3. Budaya	8
2.4. Keunggulan Kompetitif	9
2.5. Force's Five Porter	10
2.1.1. Threat of New Entrants	11
2.1.2. Supplier Bargaining Power	11
2.1.3. Internal Competition	12
2.1.4. Threat of Substitutes	12
2.1.5. Customer Bargaining Power	13
2.6. Food and Beverage	13
2.7. Restaurant	13

2.8. COVID-19.....	15
BAB III	16
METODOLOGI PENELITIAN.....	16
3.1. Introduction	16
3.2. Paradigma Penelitian.....	16
3.3. Strategi Penelitian	17
3.4. Research Design.....	19
3.5. Lokasi Rumah Makan Laras Hati.....	24
3.6. Tabel Partisipan.....	25
3.7. Metode Pengumpulan Data	29
3.8. Validity dan Reliability	31
3.9. Objektivitas	34
BAB IV.....	35
4.1. Introduction	35
4.2. Definisi dari Laten Variabel	35
4.2.1. Cooking Skill	35
4.2.2. Fair Employees' Compensation System	36
4.2.3. Channel yang bervariasi.....	36
4.2.4. Inisiatif Higenis	36
4.2.5. Surrendering To God	37
4.2.6. Ajaran Moralitas	37
4.2.7. Tata Kelola Rumah Makan (Negative Contribute)	38
4.2.8. Komitmen Dalam Diri	38
4.2.9. Komunikasi yang Baik antara Karyawan dan Owner	39
4.2.10. Supportive leadership.....	39
4.2.11. Growth and Expansion.....	40
4.2.12. Pelayanan Cepat.....	40
4.2.13. Ciri Khas Indonesia-Chinese Food	41
4.2.14. Rasa Masakan yang Konsisten.....	41
4.3. Proposisi.....	42
4.3.1. Proposisi 1 (P1): Cooking Skill (V1) contributes to Competitive Advantage (V15)	42
4.3.2. Proposisi 2 (P2): Fair Employees' Compensation System (V2) contribute	

to Keunggulan Kompetitif (V15).....	44
4.3.3. Proposisi 3 (P3): Channel yang Variasi (V3) Contribute to Competitive Advantage (V15).....	46
4.3.4. Proposisi 4 (P4): Inisiatif Higenis (V4) Contribute to Competitive Advantage (V15)	48
4.3.5. Proposisi 5 (P5): Surrendering To God (V5) Contribute to Competitive Advantage (V15).....	49
4.3.6. Proposisi 6 (P6): Ajaran Moralitas (V6) Contribute to Competitive Advantage (V15)	51
4.3.7. Proposisi 7 (P7): Tata Kelola Rumah Makan (V7) Negative Contribute to Keunggulan Kompetitif (V15)	52
4.3.8. Proposisi 8 (P8): Komitmen Dalam Diri (V8) Contribute to Competitive Advantage (V15).....	54
4.3.9. Proposisi 9 (P9): Komunikasi yang Baik Antara Karyawan dan Pemilik (V9) Contribute to Keunggulan Kompetitif (V15)	56
4.3.10. Proposisi 10 (P10): Supportive Leadership (V10) Contribute to Keunggulan Kompetitif (V15).....	57
4.3.11. Proposisi 11 (P11): Growth and Expansion (V11) Contribute to Keunggulan Kompetitif (V15).....	60
4.3.12. Proposisi 12 (P12): Pelayanan Cepat (V12) Contribute to Competitive Advantage (V15).....	62
4.3.13. Proposisi 13 (P13): Ciri Khas Indonesia – Chinese Food (V13) Contribute to Keunggulan Kompetitif (V15)	63
4.3.14. Proposisi 14 (P14): Rasa Masakan yang Konsisten (V14) Contribute to Keunggulan Kompetitif (V15).....	66
BAB V	68
KESIMPULAN, REKOMENDASI DAN IMPLIKASI	68
5.1. Kesimpulan.....	68
5.2. Keterbatasan dan Rekomendasi	69
5.3. Implikasi.....	70
REFERENCES	72
LAMPIRAN.....	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Pendapatan Rumah Makan Laras Hati Magelang	4
Gambar 2.1. Porter's Five Forces	11
Gambar 3.1. Kerangka Untuk Desain Penelitian	19
Gambar 3.2. Lokasi Rumah Makan Laras Hati.....	24
Gambar 4.1. Proposisi 1 (P1): Cooking Skill Berkontribusi terhadap Keunggulan Kompetif (V15).....	44
Gambar 4.2. Proposisi 2 (P2) : Fair Employees' Compensation System (V2) Berkontribusi terhadap Keunggulan Kompetitif (V15)	46
Gambar 4.3. Proposisi 3 (P3) : Channel yang Bervariasi (V3) Berkontribusi terhadap Keunggulan Kompetitif (V15)	48
Gambar 4.4. Proposisi 4 (P4) : Inisiatif Higenis (V4) Berkontribusi terhadap Keunggulan Kompetitif (V15)	50
Gambar 4.5. Proposisi 5 (P5) : Surrendering To God (V5) Berkontribusi terhadap Keunggulan Kompetitif (V15)	51
Gambar 4.6. Proposisi 6 (P6) : Ajaran Moralitas (V6) Berkontribusi terhadap Keunggulan Kompetitif (V15)	53
Gambar 4.7. Proposisi 7 (P7) : Tata Kelola Rumah Makan (V7) Berkontribusi Negatif terhadap Keunggulan Kompetitif (V15)	55
Gambar 4.8. Proposisi 8 (P8) : Komitmen Dalam Diri (V8) Berkontribusi terhadap Keunggulan Kompetitif (V15)	57
Gambar 4.9. Proposisi 9 (P9) : Komunikasi yang Baik Antara Karyawan dan Pemilik	58
Gambar 4.10. Proposisi 10 (P10) : Supportive Leadership (V10) Berkontribusi	

terhadap Keunggulan Kompetitif (V15)	61
Gambar 4.11. Proposisi 11 (P11) : Growth and Expansion (V11) Berkontribusi terhadap Keunggulan Kompetitif (V15)	63
Gambar 4.12. Proposisi 12 (P12) : Pelayanan Cepat (V12) Berkontribusi terhadap Keunggulan Kompetitif (V15)	65
Gambar 4.13. Proposisi 13 (P13) : Ciri Khas Indonesia – Chinese Food (V13) Berkontribusi terhadap Keunggulan Kompetitif (V15)	67
Gambar 4.14. Proposisi 14 (P14) : Rasa Masakan Konsisten (V14) Berkontribusi terhadap Keunggulan Kompetitif (V15)	68
Gambar 5.1. Mini Model Teori Tentang Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keunggulan Kompetitif Rumah Makan Laras Hati	70

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Kategori Restoran	14
Tabel 3.1. Data Profil Narasumber	25



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A Pemilik Tabel Analitik.....	xiv
Lampiran B Karyawan Tabel Analitik.....	xxv
Lampiran C Konsumen Tabel Analitik	xxxii
Lampiran D Field Notes.....	xxxix
Lampiran E Felix Gunawan Budiraharjo Transkrip.....	xlvii
Lampiran F Medelina Budiraharjo Transkrip	lv
Lampiran G Suyati Transkrip	lxi
Lampiran H Atikasari Transkrip	lxiv
Lampiran I Slamet Transkrip	lxviii
Lampiran J Juremi Transkrip	lxxii
Lampiran K Triana Harjanti Transkrip	lxxvi
Lampiran L Tan Pok Gwan Transkrip	lxxx
Lampiran M Anita Carolina Transkrip	lxxxiv
Lampiran N Maria Rosalina Harijanto Transkrip	lxxxviii
Lampiran O Gambar Masakan Serta Beberapa Informan Dari Laras Hati	xcii
Lampiran P Daftar Menu Rumah Makan Laras Hati	xcvii
Lampiran Q ScreenShoot Chat Felix Gunawan Budiraharjo	xcviii
Lampiran R ScreenShoot Chat Medelina Budiraharjo.....	xcix
Lampiran S ScreenShoot Chat Triana Harjanti.....	c
Lampiran T ScreenShoot Chat Anita Carolina	ci
Lampiran U ScreenShoot Chat Maria Rosalina Harijanto	cii
Lampiran V Rate Rumah Makan Laras Hati dan Google Review	cii