

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di Pujasera Mardika yang terletak di Jalan Braga no 41. Permasalahan yang dihadapi oleh Pujasera Mardika yaitu terjadinya penurunan omzet penjualan yang menurun sejak bulan Agustus 2015 hingga bulan Mei 2017. Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menentukan variabel penting untuk pujasera, target pasar yang sesuai, perbaikan fasilitas kenyamanan konsumen, menentukan *tenant* yang dipertimbangkan, membuat urutan ranking *tenant* yang dipertimbangkan, kriteria untuk memilih *tenant*, ringkasan *profit*, dan pengaturan penempatan lokasi *tenant*.

Penelitian ini dilakukan dengan cara mengumpulkan data melalui wawancara dengan pemilik, *focus group discussion*, dan penyebaran kuesioner penelitian untuk konsumen dan *tenant*. Wawancara berisikan pertanyaan mengenai misi, tujuan, strategi, dan kebijakan. *Focus group discussion* terdiri dari 5 bentuk pertanyaan yaitu pertanyaan pembuka, perkenalan, peralihan, inti, dan penutup. Untuk penyusunan pertanyaan kebijakan pada wawancara dan untuk pertanyaan *focus group* didasari oleh konsep *tenant mix*. Sedangkan untuk kuesioner penelitian dibuat dari hasil pengembangan variabel yang didapat dari wawancara pemilik dan *focus group*.

Kuesioner penelitian terdiri dari 2 kuesioner yang pertama adalah kuesioner untuk konsumen dan yang kedua adalah kuesioner untuk *tenant*. Kuesioner untuk konsumen sendiri dibagi kedalam empat bagian dan kuesioner *tenant* hanya ada satu bagian. Teknik sampling yang digunakan untuk penyebaran kuesioner adalah *purposive sampling* yaitu konsumen yang suka makan di pujasera, Kuesioner konsumen disebarkan kepada 300 responden sedangkan untuk *tenant* ke 8 responden. Hasil pengolahan data dari kuesioner konsumen bagian I dan kuesioner *tenant* yang diolah dengan diagram *pie chart* yaitu target pasar menjadi wisatawan dan karyawan yang suka berkunjung dengan tujuan kuliner dengan umur $25 < \text{usia} \leq 45$ dengan penghasilan dan uang saku menengah, untuk fasilitas nyaman yang diperbaiki yaitu dekorasi, kebersihan, dan meja *tenant*. Untuk kuesioner konsumen bagian II, III, dan IV diolah dengan *score index research method*, hasil dari pengolahannya yaitu Upnormal dan Sambara menjadi *anchor tenant* dan urutan ranking dari 1 – 25 untuk calon *tenant* reguler, selanjutnya hasil dari *score index research method* itu diolah dengan *analytical hierarchy process* dengan hasil *tenant* yang dipilih yaitu 17 *tenant* yaitu 2 *anchor* (Upnormal dan Sambara), 5 makanan berat (Gudeg Banda, Bakso Serayu, Ayam Suniaraja, Iga Mas Jangkung, dan Sate Mualana Yusuf), 5 Makana ringan (Baso Tahu Tulen, Batagor Riri, Cireng Cipaganti, Roti Duty, dan Pempek Rama), dan 3 minuman dan *dessert* (Cendol Elisabeth, Es Campur Oyen, dan Mornig Glory Coffee), selain itu ada juga hasil ringkasan *profit* untuk pujasera yaitu dari *anchor* sebesar 20%, makanan berat 22%, makanan Ringan 24%, dan minuman dan *dessert* 25%. Setelah pengolahan AHP pengolahan selanjutnya dengan *activity Relationship Chart* dengan hasil berupa penempatan *tenant* dari hasil AHP.

Usulan yang akan diberikan didapatkan dari hasil pengolahan data dan analisis yaitu dari diagram *piechart*, *score index research method*, AHP, dan ARC.

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN HASIL KARYA PRIBADI	ii
ABSTRAK	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB 1 PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1-1
1.2 Identifikasi Masalah.....	1-4
1.3 Pembatasan Masalah dan Asumsi.....	1-4
1.4 Perumusan Masalah.....	1-5
1.5 Tujuan Penelitian.....	1-5
1.6 Sistematika Penulisan.....	1-6
BAB 2 LANDASAN TEORI	
2.1 Wawancara.....	2-1
2.2 <i>Tenant Mix</i>	2-3
2.3 <i>Focus Group Discussion</i>	2-4
2.4 <i>Score Index Research Method</i>	2-5
2.5 <i>Analytical Hierarchy Process</i>	2-5
2.6 <i>Activity Relationship Chart</i>	2-11
2.7 <i>Activity Relationship Diagram</i>	2-13
2.8 <i>Longest Processing Time</i>	2-14
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 <i>Flowchart</i> Penelitian.....	3-1
3.2 Menentukan Objek Penelitian.....	3-6
3.3 Penelitian Pendahuluan.....	3-6

3.4	Latar Belakang Masalah.....	3-6
3.5	Identifikasi Masalah	3-6
3.6	Menentukan Pembatasan Masalah dan Asumsi	3-7
3.7	Perumusan Masalah.....	3-7
3.8	Tujuan Penelitian.....	3-8
3.9	Identifikasi dan Penyusunan Variabel Penelitian	3-8
3.10	Teknik Pengumpulan Data	3-9
3.11	Penyusunan Pertanyaan Wawancara dan <i>Focus Group</i>	3-10
3.11.1	Penyusunan Pertanyaan Wawancara Pemilik.....	3-10
3.11.2	Perencanaan <i>Focus Group</i>	3-14
3.12	Validasi Konstruk Untuk Kisi – Kisi Wawancara dan <i>Focus Group</i>	3-16
3.13	Pengumpulan Data	3-16
3.14	Analisis Wawancara Pemilik dan <i>Focus Group</i>	3-17
3.15	Penentuan Jumlah Sampel.....	3-17
3.16	Penyusunan Kuesioner Penelitian	3-18
3.16.1	Kuesioner Konsumen	3-18
3.16.2	Kuesioner <i>Tenant</i>	3-20
3.17	Validitas Konstruk Kuesioner Penelitian Konsumen dan <i>Tenant</i>	3-20
3.18	Penyebaran Kuesioner Penelitian Konsumen dan <i>Tenant</i>	3-21
3.19	Pengujian Validitas Isi.....	3-21
3.20	Pengujian Reliabilitas.....	3-22
3.21	Pengolahan Data	3-24
3.21.1	Pengolahan Kuesioner Bagian Pertama dan Kuesioner <i>Tenant</i>	3-24
3.21.2	Pengolahan Kuesioner Bagian Kedua, Ketiga, dan Keempat	3-24
3.22	Analisis.....	3-38
3.22.1	Analisis Kuesioner Bagian Pertama dan Kuesioner <i>Tenant</i>	3-38
3.22.2	Analisis Kuesioner Bagian Kedua, Ketiga, dan Keempat.....	3-38
3.23	Usulan.....	3-40
3.24	Kesimpulan dan Saran.....	3-40
3.25	Selesai.....	3-40

BAB 4 PENGUMPULAN DATA

4.1	Wawancara Pemilik.....	4-1
4.2	<i>Focus Group Discussion</i>	4-3
4.3	Hasil Penyebaran Kuesioner Konsumen	4-8
4.4	Hasil Penyebaran Kuesioner <i>Tenant</i>	4-22
4.5	Hasil Kuesioner Bobot AHP	4-26

BAB 5 PENGOLAHAN DATA

5.1	Variabel Kuesioner.....	5-1
5.2	Pengolahan Kuesioner Konsumen.....	5-2
5.2.1	Pengolahan Kuesioner Bagian I (<i>Pie Chart</i>).....	5-2
5.2.2	Analisis dan Usulan Target Pasar dan Kenyamanan Konsumen	5-22
5.2.3	<i>Score Index Research Method</i>	5-24
5.2.4	Uji Validitas dan Reliabilitas Skala Keberadaan	5-27
5.2.5	Uji Validitas dan Reliabilitas Skala Kesukaan.....	5-30
5.2.6	Analisis dan Usulan Pertimbangan <i>Tenant</i>	5-55
5.3	Pengolahan Kuesioner <i>Tenant</i> (<i>Pie Chart</i>)	5-58
5.3.1	Analisis dan Usulan Kenyamanan <i>Tenant</i>	5-68
5.4	Pengolahan <i>Analytic Hierarchy Process</i>	5-71
5.4.1	Analisis dan Usulan <i>Tenant</i> Yang Terpilih	5-98
5.4.2	Analisis dan Usulan Rangkuman <i>Profit</i>	5-101
5.5	Pengolahan <i>Activity Relationship Chart</i>	5-102
5.5.1	<i>Layout Usulan</i>	5-113

BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN

6.1	Kesimpulan.....	6-1
6.2	Saran.....	6-11

DAFTAR PUSTAKA

xx

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

Tabel	NamaTabel	Halaman
1.1	Tabel Omzet Pujasera Mardika	1-2
2.1	Skala Saaty	2-7
2.2	Contoh Kuesioner AHP	2-7
2.3	Contoh Matriks Perbandingan	2-8
2.4	Tabel Ration Indeks	2-9
2.5	Contoh Tabel Normalisasi	2-9
2.6	Contoh Tabel Hasil Normalisasi	2-10
2.7	Contoh Tabel <i>Eigen Factor</i>	2-10
2.8	Alasan Kedekatan	2-12
2.9	Alasan Berhubungan	2-12
3.1	Peserta <i>Focus Group</i>	3-14
3.2	Contoh Jawaban Responden (<i>Anchor Tenant</i>)	3-25
3.3	Contoh Tabel Hasil <i>Anchor</i>	3-25
3.4	Contoh Responden Mengisi Untuk Skala Keberadaan Jenis Makanan	3-26
3.5	Contoh Responden Mengisi Untuk Skala Kesukaan Jenis Makanan	3-26
3.6	Contoh Total Skala Keberadaan Jenis Makanan	3-27
3.7	Contoh <i>Rank Score</i> Keberadaan Jenis Makanan	3-27
3.8	Contoh Total Skala Kesukaan Jenis Makanan	3-28
3.9	Contoh <i>Rank Score</i> Kesukaan Jenis Makanan	3-28
3.10	Contoh Ranking Keberadaan Jenis Makanan	3-29
3.11	Contoh Ranking Kesukaan Jenis Makanan	3-29
3.12	Contoh Pemilihan Reguler <i>Tenant</i>	3-30
3.13	Contoh Hasil Persentase Pemilihan <i>Merk Tenant</i>	3-30
3.14	Contoh Ranking Akhir	3-31
3.15	Contoh Hasil Akhir	3-31
3.16	Skala Saaty	3-34

3.17	Alasan Kedekatan	3-35
3.18	Alasan Berhubungan	3-36
3.19	Contoh Tabel LPT	3-37
3.20	Matriks ARC	3-39
4.1	Hasil Wawancara Pemilik	4-1
4.2	Pertanyaan <i>Focus Group</i>	4-3
4.3	Peserta <i>Focus Group</i>	4-4
4.4	Jenis Kelamin	4-8
4.5	Usia	4-8
4.6	Asal Daerah	4-8
4.7	Alamat di Bandung	4-8
4.8	Pekerjaan	4-9
4.9	Penghasilan	4-9
4.10	Uang Saku	4-9
4.11	Ukuran Cita Rasa Yang Baik	4-9
4.12	Tujuan Berkunjung ke Braga	4-9
4.13	Mengetahui Keberadaan Pujasera Mardika	4-10
4.14	Rasa <i>Tenant</i> Makanan Berat	4-10
4.15	Rasa <i>Tenant</i> Makanan Ringan	4-10
4.16	Rasa <i>Tenant</i> Dessert	4-10
4.17	Rasa <i>Tenant</i> Minuman	4-11
4.18	Pengeluaran di Pujasera	4-11
4.19	Kunjungan ke Pujasera	4-11
4.20	Frekuensi ke Pujasera	4-11
4.21	Frekuensi ke Pujasera Mardika	4-12
4.22	Jam Kunjungan ke Pujasera Mardika	4-12
4.23	Alasan Berkunjung	4-12
4.24	Pesaing Pujasera Mardika	4-12
4.25	Keunikan	4-13
4.26	Konsistensi Rasa	4-13
4.27	Penerangan	4-13
4.28	Dekorasi	4-13

4.29	Tempat Duduk dan Meja Makan	4-14
4.30	Pelayanan	4-14
4.31	Faktor Peningkatan Kenyamanan dan Pelayanan	
	Pujasera Mardika	4-14
4.32	Kelengkapan Tissue	4-14
4.33	Kelengkapan Sabun Cuci Tangan	4-15
4.34	Lokasi <i>Tenant</i> Saat ini	4-15
4.35	Penempatan <i>Tenant</i> Yang Baik	4-15
4.36	Jawaban Kuesioner <i>Anchor Tenant</i>	4-16
4.37	Jawaban Skala Keberadaan Jenis Makanan di Pujasera	4-17
4.38	Jawaban Skala Kesukaan Jenis Makanan di Pujasera	4-18
4.39	Jawaban Kuesioner <i>Merk Tenant</i> Makanan Berat	4-19
4.40	Jawaban Kuesioner <i>Merk Tenant</i> Makanan Ringan	4-20
4.41	Jawaban Kuesioner <i>Merk Tenant</i> Minuman dan <i>Dessert</i>	4-21
4.42	Jenis <i>Tenant</i>	4-22
4.43	Lama Buka <i>Tenant</i>	4-22
4.44	Penghasilan <i>Tenant</i>	4-22
4.45	Penerangan	4-22
4.46	Dekorasi	4-23
4.47	Meja <i>Tenant</i>	4-23
4.48	Faktor Peningkat Kenyamanan dan Pelayanan	4-23
4.49	Penempatan Posisi Tempat	4-23
4.50	Alasan Penempatan <i>Tenant</i> Penting	4-24
4.51	Penempatan Posisi <i>Tenant</i> Saat Ini	4-24
4.52	Penempatan Posisi <i>Tenant</i> Yang Baik	4-24
4.53	Sabun Cuci Peralatan Makan	4-24
4.54	Cairan Pembersih Meja	4-25
4.55	Sistem Pembagian	4-25
4.56	Jumlah Persentase Pembagian	4-25
4.57	Kuesioer Kriteria	4-26
4.58	Kuesioner Kualitas <i>Tenant</i>	4-26
4.59	Kuesioner Banyaknya Cabang	4-27

4.60	Kuesioner <i>Profit Sharing</i>	4-27
4.61	Kuesioner Persentase Pembagian	4-28
4.62	Kuesioner Lamanya Pembagian	4-28
4.63	Kuesioner Lamanya Kontrak	4-29
5.1	Variabel Konsumen	5-1
5.2	Variabel <i>Tenant</i> Pujasera Mardika	5-1
5.3	Jumlah Hasil Presentase Penerangan	5-15
5.4	Jumlah Hasil Presentase Dekorasi	5-16
5.5	Jumlah Hasil Presentase Tempat Duduk Meja dan Makan	5-17
5.6	Jumlah Hasil Presentase Pelayanan	5-18
5.7	Usulan Meningkatkan Kenyamanan Konsumen Pujasera	5-22
5.8	Hasil <i>Anchor Tenant</i>	5-25
5.9	Rangkuman Uji Validitas	5-29
5.10	Rangkuman Uji Validitas Skala Kesukaan	5-32
5.11	Total Skala Keberadaan Makanan di Pujasera	5-33
5.12	Ranking Keberadaan Makanan di Pujasera	5-34
5.13	Total Skala Kesukaan Makanan di Pujasera	5-36
5.14	Total Skala Kesukaan Makanan di Pujasera	5-37
5.15	Sate	5-39
5.16	Iga	5-40
5.17	Soto	5-40
5.18	Nasi Bakar	5-41
5.19	Nasi Goreng	5-41
5.20	Ayam Goreng/Bakar	5-42
5.21	Nasi Liwet	5-42
5.22	Bakmie	5-43
5.23	Lontong Kari	5-43
5.24	Gudeg	5-44
5.25	Bakso	5-44
5.26	Rangkuman Tabel <i>Merk Tenant</i> Makanan Berat	5-45

5.27	Baso Tahu	5-46
5.28	Batagor	5-47
5.29	Pempek	5-47
5.30	Rujak	5-48
5.31	Gorengan	5-48
5.32	Roti Bakar/Kukus	5-49
5.33	Seblak	5-49
5.34	Cireng	5-50
5.35	Rangkuman Tabel <i>Merk</i> Makanan Ringan	5-51
5.36	Juice	5-52
5.37	Es Campur	5-52
5.38	<i>Coffee</i>	5-53
5.39	Es Cendol	5-53
5.40	Ronde	5-54
5.41	Susu	5-54
5.42	Tabel Rangkuman <i>Merk Tenant</i> Minuman dan <i>Dessert</i>	5-55
5.43	Ranking Akhir	5-56
5.44	Tabel Rangkuman Akhir	5-57
5.45	Jumlah Hasil Persentase Penerangan	5-60
5.46	Jumlah Hasil Persentase Dekorasi	5-61
5.47	Jumlah Hasil Persentase Meja <i>Tenant</i>	5-62
5.48	Usulan Meningkatkan Kenyamanan <i>Tenant</i> Pujasera	5-68
5.49	Penentuan Bobot Kinerja	5-72
5.50	Pembagian Bobot Kriteria	5-72
5.51	Perhitungan Eigen Factor Kriteria	5-73
5.52	<i>Consistency Ratio</i> Kriteria	5-73
5.53	Perhitungan Eigen Factor Subkriteria Kualitas <i>Tenant</i>	5-74
5.54	Pembagian Bobot Subkriteria Kualitas <i>Tenant</i>	5-74
5.55	Perhitungan Eigen Factor Subkriteria Kualitas <i>Tenant</i>	5-75
5.56	<i>Consistency Ratio</i> Subkriteria <i>Tenant</i>	5-75
5.57	Perhitungan Eigen Factor Subkriteria Banyaknya Cabang	5-76

5.58	Pembagian Bobot Subkriteria Banyaknya Cabang	5-76
5.59	Perhitungan Eigen Factor Subkriteria Banyaknya Cabang	5-77
5.60	<i>Consistency Ratio</i> Subkriteria Banyaknya Cabang	5-77
5.61	Perhitungan Eigen Factor Subkriteria Banyaknya Cabang Revisi	5-78
5.62	Pembagian Bobot Subkriteria Banyaknya Cabang Revisi	5-78
5.63	Perhitungan Eigen Factor Subkriteria Banyaknya Cabang Revisi	5-79
5.64	<i>Consistency Ratio</i> Subkriteria Banyaknya Cabang Revisi	5-79
5.65	Perhitungan Eigen Factor Subkriteria <i>Profit Sharing</i>	5-80
5.66	Pembagian Bobot Subkriteria <i>Profit Sharing</i>	5-80
5.67	Perhitungan Eigen Factor Subkriteria <i>Profit Sharing</i>	5-81
5.68	<i>Consistency Ratio</i> Subkriteria <i>Profit Sharing</i>	5-81
5.69	Perhitungan Eigen Factor Subkriteria Presentase <i>Profit</i>	5-82
5.70	Pembagian Bobot Subkriteria Presentase <i>Profit</i>	5-82
5.71	Perhitungan Eigen Factor Subkriteria Presentase <i>Profit</i>	5-83
5.72	<i>Consistency Ratio</i> Subkriteria Presentase <i>Profit</i>	5-83
5.73	Perhitungan Eigen Factor Subkriteria Lamanya Pembagian	5-84
5.74	Pembagian Bobot Subkriteria Lamanya Pembagian	5-84
5.75	Perhitungan Eigen Factor Subkriteria Lamanya Pembagian	5-85
5.76	<i>Consistency Ratio</i> Subkriteria Lamanya Pembagian	5-85
5.77	Perhitungan Eigen Factor Subkriteria Lamanya Kontrak	5-86
5.78	Pembagian Bobot Subkriteria Lamanya Kontrak	5-86
5.79	Perhitungan Eigen Factor Subkriteria Lamanya Kontrak	5-87
5.80	<i>Consistency Ratio</i> Subkriteria Lamanya Kontrak	5-87
5.81	Bobot Perhitungan Evaluasi <i>Tenant</i>	5-89
5.82	Form Evaluasi Calon <i>Tenant</i> (Upnormal)	5-91

5.83	Daftar Harga Menu Pujasera Mardika	5-93
5.84	Rangkuman Kriteria Kualitas <i>Tenant</i>	5-94
5.85	Rangkuman Kriteria Kesesuaian Harga	5-95
5.86	Rangkuman Kriteria <i>Profit Sharing</i>	5-96
5.87	Rangkuman Keseluruhan	5-97
5.88	Hasil Pemilihan <i>Tenant</i>	5-99
5.89	Komposisi Pujasera X	5-100
5.90	Hasil <i>Profit Sharing</i>	5-101
5.91	Matriks ARC	5-103
5.92	Kode Huruf	5-103
5.93	Kode Angka	5-104
5.94	Tabel Kedekatan Antar <i>Tenant</i>	5-106
5.95	Tabel LPT	5-107
5.96	Tabel LPT Revisi	5-110
6.1	Pengembangan Variabel Untuk Kuesioner Konsumen	6-2
6.2	Pengembangan Variabel Untuk Kuesioner <i>Tenant</i>	6-2
6.3	Hasil <i>Tenant</i> Yang diusulkan	6-4
6.4	Urutan Peringkat <i>Tenant</i> Yang diusulkan	6-5
6.5	Hasil Pemilihan <i>Tenant</i> Dari Prioritas Kriteria	6-7
6.6	Tabel <i>Profit Sharing</i>	6-8
6.7	Hasil <i>Layout</i> Usulan	6-11

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Nama Gambar	Halaman
1.1	Grafik Omzet Pujasera Mardika	1-3
2.1	Contoh Hierarchy AHP	2-6
3.1	<i>FlowChart</i> Penelitian	3-1
3.2	Keterkaitan Pengolahan Data	3-23
3.3	<i>Flowchart</i> Pengolahan Data Menggunakan AHP	3-32
5.1	Jenis Kelamin	5-2
5.2	Usia	5-3
5.3	Asal Daerah	5-3
5.4	Alamat Bandung	5-4
5.5	Pekerjaan	5-4
5.6	Penghasilan Perbulan	5-5
5.7	Uang Saku	5-5
5.8	Ukuran Citra Rasa Yang Baik	5-6
5.9	Tujuan Berkunjung ke Braga	5-7
5.10	Mengetahui Keberadaan Pujasera Mardika	5-7
5.11	Citra Rasa Tenant Makanan Berat	5-8
5.12	Citra Rasa Tenant Makanan Ringan	5-9
5.13	Citra Rasa Tenant <i>Dessert</i>	5-9
5.14	Citra Rasa Tenant Minuman	5-10
5.15	Pengeluaran di Pujasera	5-10
5.16	Kunjungan ke Pujasera	5-11
5.17	Frekuensi ke Pujasera	5-11
5.18	Frekuensi ke Pujasera Mardika	5-12
5.19	Jam Kunjungan ke Pujasera Mardika	5-12
5.20	Alasan Berkunjung ke Pujasera Mardika	5-13
5.21	Keunikan Citra Rasa	5-14
5.22	Konsistensi Rasa	5-14

5.23	Penerangan	5-15
5.24	Dekorasi	5-16
5.25	Tempat Duduk dan Meja Makan	5-17
5.26	Pelayanan	5-18
5.27	Faktor Peningkatan Kenyaman dan Pelayanan Pujasera Mardika	5-19
5.28	Kelengkapan Tissue	5-19
5.29	Lokasi Tenant Saat Ini	5-20
5.30	Penempatan Tenant Yang Baik	5-21
5.31	Hasil Reliabilitas	5-27
5.32	Hasil Validitas	5-28
5.33	Hasil Reliabilitas Skala Kesukaan	5-30
5.34	Hasil Validitas Skala Kesukaan	5-31
5.35	Jenis Tenant	5-58
5.36	Lama Buka Tenant	5-58
5.37	Penghasilan Tenant	5-59
5.38	Penerangan	5-59
5.39	Dekorasi	5-60
5.40	Meja Tenant	5-61
5.41	Faktor Peningkatan Kenyamanan dan Pelayanan	5-62
5.42	Penempatan Posisi Tenant	5-63
5.43	Alasan Penempatan Tenant Penting	5-63
5.44	Penempatan Posisi Tenant Saat Ini	5-64
5.45	Penempatan Posisi Tenant Yang Baik	5-64
5.46	Sabun Cuci Peralatan Makan	5-65
5.47	Cairan Pembersih Meja	5-65
5.48	Sistem Pembagian	5-66
5.49	Jumlah Persentase Pembagian	5-66
5.50	Hirarki AHP	5-71
5.51	Hasil Perkalian Bobot	5-88
5.52	Penjelasan Cara Perhitungan	5-90

5.53	ARC	5-105
5.54	Diagram LPT	5-108
5.55	ARD 1	5-108
5.56	ARD 2	5-109
5.57	Diagram LPT Revisi	5-110
5.58	ARD 1 Revisi	5-111
5.59	ARD 2 Revisi	5-111
5.60	Layout Sebelum Perbaikan	5-112
5.61	Layout Sesudah Perbaikan	5-113
6.1	Hasil <i>Layout</i> Usulan	6-10



DAFTAR LAMPIRAN

Gambar	Nama Lampiran	Halaman
L.1	Kuesioner Konsumen	L-1
L.2	Kuesioner Tenant	L-15
L.3	Data Mentah Keberadaan Jenis Makanan di Pujasera	L-18
L.4	Data Mentah Keberadaan Jenis Makanan di Pujasera	L-20
L.5	Langkah SPSS keberadaan Jenis Makanan di Pujasera	L-23
L.6	Langkah SPSS kesukaan Jenis Makanan di Pujasera	L-27
L.7	Form Evaluasi Tenant	L-31
L.8	Kuesioner AHP	L-44

