

# DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Gagasan Awal .....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	12
C. Metodologi Penelitian .....	14
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	23
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN</b>	
A. Analisis Permintaan .....	39
B. Analisis Penawaran .....	64
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar .....	81
D. Bauran Pemasaran .....	85
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi .....	97
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL</b>	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas .....	102
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas .....	123
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	125
D. Pemilihan Lokasi.....	128
E. Teknologi Yang Digunakan .....	129
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA</b>	
A. Pengorganisasian.....	137
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia .....	152

C. Aspek Yuridis.....	166
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN</b>	
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	178
B. Perkiraan Biaya Operasional ( <i>Operational Expenses</i> ).....	181
C. Perkiraan Pendapatan Usaha ( <i>Sales Assumption</i> ).....	184
D. Proyeksi Neraca ( <i>Balance Sheet</i> ).....	185
E. Proyeksi Laba Rugi ( <i>Income Statement</i> ).....	186
F. Proyeksi Arus Kas ( <i>Cash Flow</i> ).....	187
G. Analisis Titik Impas ( <i>Break Even Point</i> ).....	188
H. Penilaian Investasi.....	188
I. Analisis Rasio Keuangan.....	192
J. Manajemen Risiko.....	207
<b>BAB VI SIMPULAN .....</b>	<b>211</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>219</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Matriks <i>Five Forces Porter's</i> .....	75
2.	Logo Mori Salad .....	88
3.	Aktivitas Karyawan <i>Front of the House</i> .....	108
4.	Aktivitas Karyawan <i>Back of the House</i> .....	113
5.	Aktivitas Pelanggan <i>Dine-In</i> .....	115
6.	Aktivitas Pelanggan <i>Walk-In Takeaway</i> dan <i>Online Delivery</i> .....	117
7.	Aktivitas Pelanggan <i>Online Takeaway</i> .....	118
8.	Denah Ruangan Lantai Satu Mori Salad.....	126
9.	Denah Ruangan Lantai Dua Mori Salad .....	127
10.	Denah Ruangan Lantai Tiga Mori Salad .....	127
11.	Struktur Organisasi Mori Salad .....	147



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Pertumbuhan Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman di Indonesia Tahun 2017 – 2021 .....	2
2.	Data Impor Selada tahun 2017-2019 .....	3
3.	Jumlah Peningkatan Penjualan Sayuran Segar pada <i>Marketplace</i> Sebelum dan Selama Pandemi COVID-19 .....	5
4.	Jumlah Penduduk Kota Makassar Tahun 2017 - 2020 (Jiwa) .....	6
5.	Pertumbuhan Jumlah Rumah Makan atau Restoran di Kota Makassar Tahun 2016-2019 .....	6
6.	Hasil Olahan Kuesioner Pra-Survei di Kota Makassar.....	9
7.	Analisis Perbandingan Lokasi .....	11
8.	Hasil Olahan Kuesioner Profil Responden .....	40
9.	Hasil Olahan Kuesioner Kondisi Pasar.....	42
10.	Hasil Olahan Kuesioner Fasilitas Restoran .....	47
11.	Hasil Uji Validitas Bauran Pemasaran.....	49
12.	Hasil Uji Reliabilitas Bauran Pemasaran.....	52
13.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Produk.....	53
14.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Harga .....	55
15.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Distribusi .....	57
16.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Promosi.....	58
17.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Sumber Daya Manusia ....	59
18.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Pemograman .....	61
19.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Paket .....	62
20.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Kerjasama .....	63
21.	Daftar Pesaing Langsung .....	65
22.	Daftar Pesaing Tidak Langsung.....	66
23.	Matriks Analisa SWOT .....	80
24.	Menu Mori Salad .....	86
25.	Harga Menu Mori Salad .....	90
26.	Produk Domestik Regional Bruto Menurut Lapangan Usaha Atas Dasar Harga Konstan Sulawesi Selatan 2016-2010 (Miliar Rupiah)....	98

27.	Inflasi Sulawesi Selatan Tahun 2021 .....	98
28.	Biaya Kegiatan Sosial .....	100
29.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas <i>Front of the House</i> dengan Fasilitas Restoran .....	123
30.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas <i>Back of the House</i> dengan Fasilitas Restoran .....	124
31.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas <i>Customer Process Dine-In</i> dengan Fasilitas Restoran .....	124
32.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas <i>Customer Process Walk-In Takeaway</i> dan <i>Online Delivery</i> dengan Fasilitas Restoran .....	125
33.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas <i>Customer Process Online</i> dengan Fasilitas Restoran .....	125
34.	Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Mori Salad .....	126
35.	Bobot Nilai Perbandingan Lokasi .....	128
36.	Rincian Harga Perangkat Lunak POS .....	130
37.	Rincian Harga Mesin UV Sterilisasi .....	130
38.	Rincian Harga <i>Wi-Fi</i> .....	131
39.	Rincian Harga Laptop dan Printer .....	132
40.	Rincian Harga Pendingin Ruangan .....	132
41.	Rincian Harga Mesin Absensi Sidik Jari .....	133
42.	Rincian Harga CCTV .....	134
43.	Rincian Harga <i>Sound System</i> .....	134
44.	Rincian Harga <i>Pagers (Calling System Wireless)</i> .....	135
45.	Rincian Harga Lift Makanan .....	136
46.	Total Rincian Harga Teknologi .....	136
47.	Analisis Pekerjaan Mori Salad .....	139
48.	Panduan Jumlah Karyawan di <i>Dining Area</i> .....	148
49.	Panduan Jumlah Karyawan di <i>Kitchen Area</i> .....	148
50.	Jumlah Karyawan Mori Salad .....	149
51.	Jadwal Jam Kerja Karyawan Mori Salad .....	150
52.	Pembagian Jadwal Kerja Karyawan Mori Salad .....	150
53.	Biaya <i>Outsourcing</i> Mori Salad .....	154

54.	Biaya Perekrutan Karyawan Mori Salad .....	154
55.	Gaji dan Tunjangan Hari Raya Karyawan Mori Salad .....	158
56.	Biaya Jaminan Sosial Karyawan Mori Salad.....	163
57.	Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Mori Salad.....	164
58.	Identitas Pemegang Saham .....	168
59.	Perkiraan Biaya Legalitas Mori Salad .....	176
60.	Kebutuhan Dana Investasi Awal Mori Salad.....	178
61.	Rincian Biaya Renovasi Mori Salad.....	179
62.	Rincian Biaya Persiapan Operasional Mori Salad.....	179
63.	Rincian Sumber Dana Investasi Mori Salad .....	181
64.	Rincian Perkiraan Biaya Operasional Mori Salad .....	181
65.	Rincian Penjualan Mori Salad Tahun Pertama .....	185
66.	Perhitungan <i>Payback Period</i> Mori Salad.....	189



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner Pra-Survei.....	A-1
2.	Kuesioner.....	B-1
2.	Daftar Pesaing.....	C-1
3.	<i>Food Costing</i> .....	D-1
4.	Desain Grafis .....	E-1
5.	Proyeksi Laporan Keuangan.....	F-1

