

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	Halaman
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	9
C. Metodologi.....	11
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	17
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan.....	24
B. Analisis Penawaran.....	42
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis dalam Pasar.....	57
D. Baur Pemasaran	60
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi.....	75
BAB III ASPEK OPERASIONAL	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	80
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	92
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	94
D. Pemilihan Lokasi.....	94

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Pengorganisasian.....	101
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	108
C. Aspek Yuridis.....	116

BAB V ASPEK KEUANGAN

A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	125
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	128
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	131
D. Proyeksi Neraca.....	133
E. Proyeksi Rugi Laba.....	134
F. Proyeksi Arus Kas.....	135
G. Analisis Titik Impas.....	136
H. Penilaian Investasi.....	137
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan.....	140
J. Manajemen Risiko.....	151

BAB VI SIMPULAN.....	155
-----------------------------	------------

DAFTAR PUSTAKA.....	158
----------------------------	------------

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

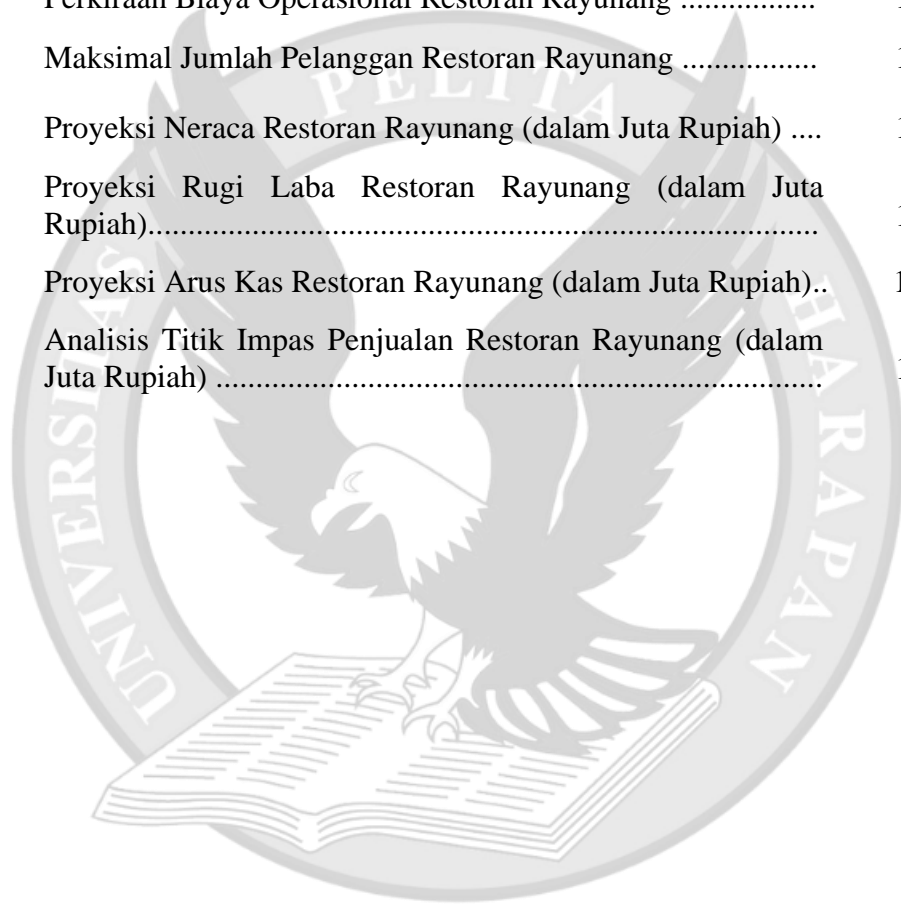
DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Makanan Indonesia yang Diminati Masyarakat Jabodetabek Menurut Provinsi di Indonesia	3
2.	Banyaknya Unit Usaha Pendukung Sektor Pariwisata di Provinsi Banten pada Tahun 2014-2018	5
3.	Jumlah Penduduk di Kabupaten Tangerang Tahun 2011-2017	26
4.	Matriks <i>Five Forces</i> Porter Restoran Rayunang	51
5.	Logo Restoran Rayunang	64
6.	Alur Aktivitas Layanan Makanan dan Minuman	83
7.	Alur Aktivitas Produksi Makanan dan Minuman	85
8.	Alur Aktivitas Pelanggan Layanan Makan di Tempat	87
9.	Alur Aktivitas Pelanggan Layanan Bawa Pulang	88
10.	Alur Aktivitas Pelanggan Layanan Pesan Antar <i>Online</i>	89
11.	Alur Aktivitas Pelanggan Layanan <i>Home Service</i>	90
12.	Struktur Organisasi Restoran Rayunang	106

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Rata-Rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Menurut Kelompok Barang di Indonesia	2
2.	Produk Domestik Regional Bruto Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha di Provinsi Banten Tahun 2017-2020	6
3.	Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Banten Tahun 2018-2020 (dalam Jiwa)	7
4.	Penduduk Kabupaten Tangerang Berdasarkan Pemeluk Agama Tahun 2020 (dalam Jiwa)	25
5.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Profil Demografi Responden	28
6.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Profil Perilaku Responden.....	29
7.	Hasil Olah Data Kuesioner Baur Pemasaran	31
8.	Hasil Uji Validitas	40
9.	Hasil Uji Reliabilitas	42
10.	Daftar Pesaing Langsung Restoran Rayunang	43
11.	Daftar Pesaing Tidak Langsung Restoran Rayunang	44
12.	Matriks Analisis SWOT Restoran Rayunang	56
13.	Daftar Produk Restoran Rayunang	61
14.	Harga Produk Restoran Rayunang	67
15.	Pengemasan Restoran Rayunang	73
16.	Inflasi Bulanan di Provinsi Banten	76
17.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas Restoran Rayunang	93
18.	Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Restoran Rayunang	94
19.	Perbandingan Calon Lokasi Pilihan Restoran Rayunang	95
20.	Rincian Biaya Teknologi Restoran Rayunang	100
21.	Analisis Pekerjaan Restoran Rayunang	101

22.	Jumlah Karyawan di Restoran Rayunang Menurut Jabatan ...	107
23.	Perencanaan Jadwal Kerja Karyawan Restoran Rayunang	108
24.	Gaji Karyawan Restoran Rayunang	112
25.	Biaya Jaminan Sosial	114
26.	Program Pelatihan dan Pengembangan Restoran Rayunang ..	115
27.	Identitas Pelaksana Bisnis	118
28.	Kebutuhan Dana Investasi Awal Restoran Rayunang	125
29.	Perkiraan Biaya Operasional Restoran Rayunang	128
30.	Maksimal Jumlah Pelanggan Restoran Rayunang	131
31.	Proyeksi Neraca Restoran Rayunang (dalam Juta Rupiah)	133
32.	Proyeksi Rugi Laba Restoran Rayunang (dalam Juta Rupiah).....	134
33.	Proyeksi Arus Kas Restoran Rayunang (dalam Juta Rupiah)..	135
34.	Analisis Titik Impas Penjualan Restoran Rayunang (dalam Juta Rupiah)	136



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner	A-1
2.	Denah dan Desain Bangunan	B-1
3.	Desain Grafis	C-1
4.	Daftar Pemasok	D-1
5.	<i>Food and Beverage Costing</i>	E-1
6.	Persediaan Awal Bahan Baku	F-1
7.	Peralatan dan Perlengkapan	G-1
8.	Pengeluaran	H-1
9.	Finansial	I-1

