

# DAFTAR ISI

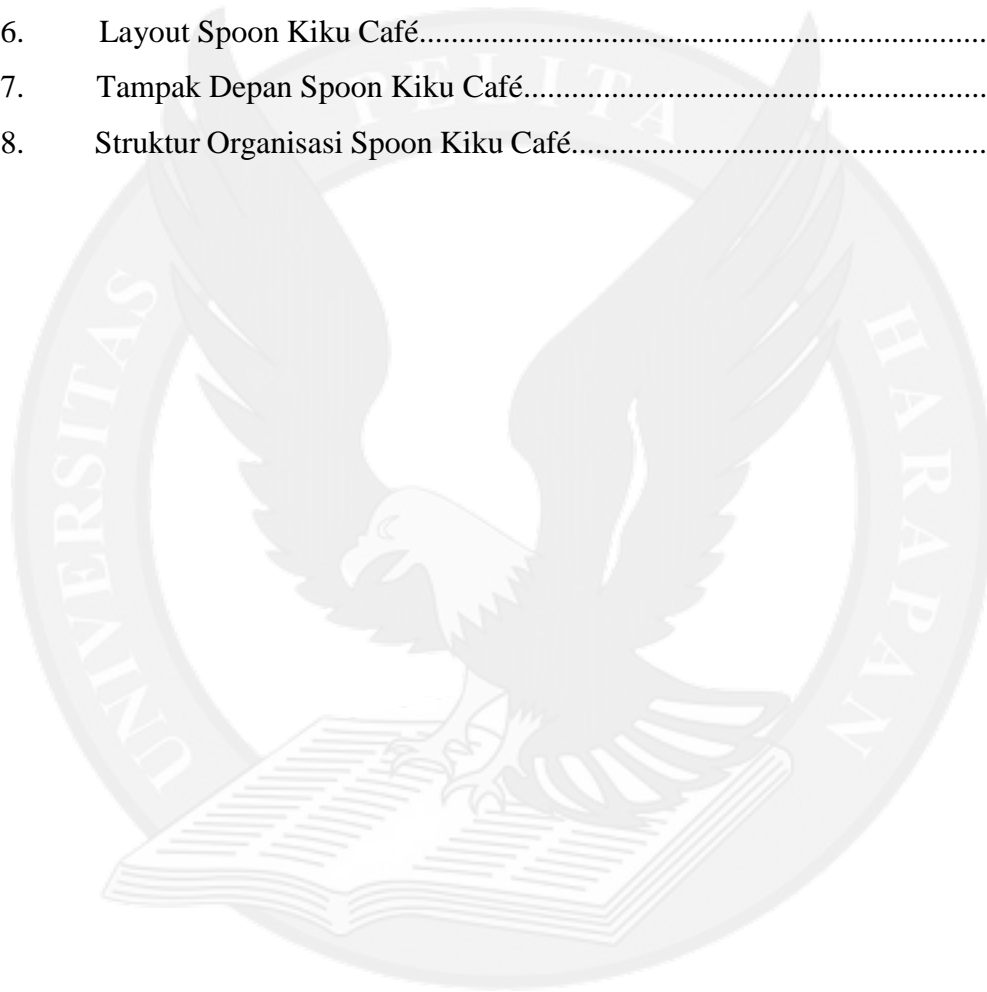
Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xi
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	1
A. Gagasan Awal .....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	6
C. Metodologi Penelitian .....	7
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	10
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN</b> .....	27
A. Analisis Permintaan.....	27
B. Analisis Penawaran.....	49
C. Segmentasi, Target Dan Posisi Bisnis Dalam Pasar .....	67
D. Bauran Pemasaran .....	71
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi.....	93
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL</b> .....	98
A. Aktifitas dan Fasilitas .....	98
B. Analisis Hubungan Fungsional antar Aktivitas dan Fasilitas .....	112
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	115
D. Pemilihan Lokasi .....	118
E. Teknologi yang Digunakan.....	121
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA</b> .....	127
A. Pengorganisasian.....	127
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	139
C. Aspek Yuridis .....	151

<b>BAB V ASPEK KEUANGAN</b> .....	164
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	164
B. Perkiraan Biaya Operasional & Cost of Good Sold.....	168
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	172
D. Proyeksi Neraca .....	177
E. Proyeksi Rugi Laba .....	180
F. Proyeksi Arus Kas.....	181
G. Analisis Titik Impas .....	183
H. Penilaian Investasi .....	184
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan .....	190
J. Manajemen Risiko .....	206
<b>BAB VI SIMPULAN</b> .....	212
A. Pendahuluan .....	212
B. Aspek Pasar & Pemasaran .....	213
C. Aspek Operasional .....	214
D. Aspek Organisasi & Sumber Daya Manusia.....	215
E. Aspek Keuangan .....	216
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	219
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR GAMBAR

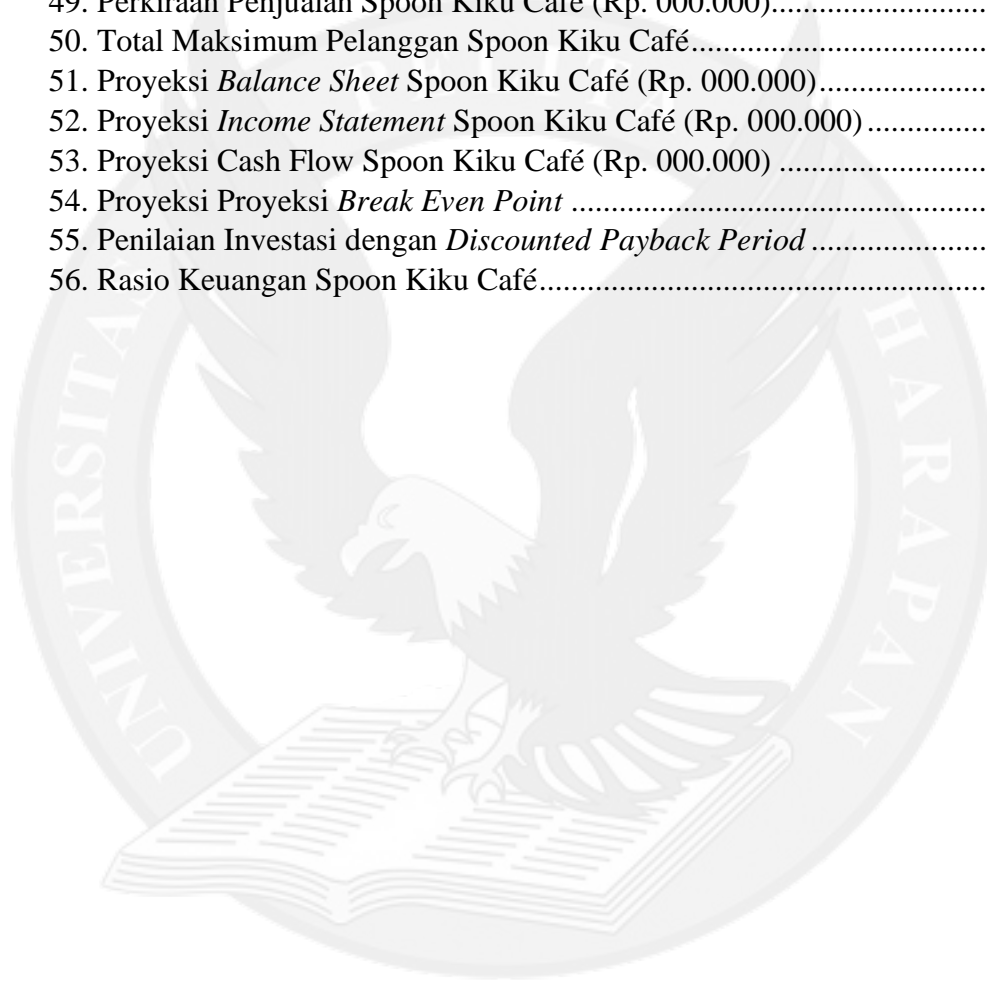
No.	Keterangan	Halaman
1.	<i>Matriks Five Forces Porter</i> .....	66
2.	Logo Spoon Kiku Café.....	76
3.	Alur Karyawan <i>Front of The House</i> .....	105
4.	Alur Karyawan <i>Back of The House</i> .....	107
5.	Alur Aktivitas Pelanggan.....	110
6.	Layout Spoon Kiku Café.....	117
7.	Tampak Depan Spoon Kiku Café.....	120
8.	Struktur Organisasi Spoon Kiku Café.....	134



## DAFTAR TABEL

1. Pengeluaran Rata-rata Perkapita Per Bulan Menurut Kelompok Bahan Makanan di Provinsi DKI Jakarta 2019-2020.....	2
2. Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Kota Jakarta Selatan Atas Dasar Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha.....	3
3. Tingkat Partisipasi Konsumsi menurut Komoditas Makanan, Maret 2020	4
4. Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Usia dan Jenis Kelamin di DKI Jakarta, 2020 .....	29
5. Hasil Kuesioner Data Profil Responden .....	30
6. Hasil Kuesioner Bagian Kondisi Pasar .....	32
7. Uji Validitas Baur Pemasaran .....	35
8. Hasil Kuesioner Produk .....	39
9. Hasil Kuesioner Harga .....	41
10. Hasil Kuesioner Distribusi .....	42
11. Hasil Kuesioner Promosi .....	43
12. Hasil Kuesioner Sumber Daya Manusia .....	44
13. Hasil Kuesioner Kerja Sama .....	45
14. Hasil Kuesioner Pengemasan .....	47
15. Hasil Kuesioner Program .....	48
16. Daftar Pesaing Langsung Spoon Kiku Café .....	50
17. Daftar Pesaing Substitusi Spoon Kiku Café .....	51
18. Daftar Pesaing Tidak Langsung Spoon Kiku Café .....	52
19. Analisis <i>SWOT</i> Spoon Kiku Café .....	58
20. Menu Spoon Kiku Café.....	72
21. Daftar Harga Spoon Kiku Café.....	82
22. Inflasi Bulanan DKI Jakarta 2017-2019 (Persen) .....	94
23. <i>Standard Operational Procedures (SOP)</i> .....	100
24. Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of the House</i> dan Fasilitas .....	113
25. Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back of the House</i> dan Fasilitas	114
26. Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan dan Fasilitas .....	115
27. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Spoon Kiku Café.....	116
28. Perincian Harga <i>Point of Sales (POS)</i> .....	121
29. Perincian Harga <i>Closed Circuit Television (CCTV)</i> .....	122
30. Perincian Harga <i>Wireless Fidelity (Wi-Fi)</i> .....	123
31. Perincian Harga <i>Office Technology</i> .....	124
32. Perincian Harga Teknologi pada Spoon Kiku Café .....	125
33. Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan Spoon Kiku Café.....	128
34. Jumlah Tenaga Kerja Bagian Produksi .....	135
35. Jumlah Tenaga Kerja Area Layanan .....	136
36. Jumlah Karyawan Spoon Kiku Café .....	137
37. Jadwal Kerja Karyawan Spoon Kiku Café.....	138
38. Gaji Karyawan Spoon Kiku Café.....	144

39. Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan .....	148
40. Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Spoon Kiku Café .....	149
41. Biaya Pengurusan dan Perijinan Spoon Kiku Café.....	163
42. Estimasi Investasi Awal Spoon Kiku Café .....	164
43. Perkiraan Biaya Renovasi Spoon Kiku Café .....	165
44. Rincian Biaya Pra Operasional Spoon Kiku Café.....	166
45. Sumber Dana Spoon Kiku Café .....	167
46. Perkiraan Biaya Operasional dan <i>Cost Of Good Sold</i> .....	168
47. Rincian Biaya Utilitas Spoon Kiku Café .....	170
48. Asumsi Kenaikan Penjualan & Perkiraan Pelanggan .....	172
49. Perkiraan Penjualan Spoon Kiku Café (Rp. 000.000).....	174
50. Total Maksimum Pelanggan Spoon Kiku Café.....	176
51. Proyeksi <i>Balance Sheet</i> Spoon Kiku Café (Rp. 000.000).....	179
52. Proyeksi <i>Income Statement</i> Spoon Kiku Café (Rp. 000.000) .....	180
53. Proyeksi Cash Flow Spoon Kiku Café (Rp. 000.000) .....	182
54. Proyeksi Proyeksi <i>Break Even Point</i> .....	184
55. Penilaian Investasi dengan <i>Discounted Payback Period</i> .....	186
56. Rasio Keuangan Spoon Kiku Café.....	205



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A	Kuesioner Penelitian .....	A-1
B	Hasil Kuesior Penelitian.....	B-1
C	<i>Interior Design</i> .....	C-1
D	<i>Graphic Design</i> .....	D-1
E	<i>Food Cost</i> .....	E-1
F	<i>Finance</i> .....	F-1
G	Daftar <i>Supplier</i> .....	G-1

