

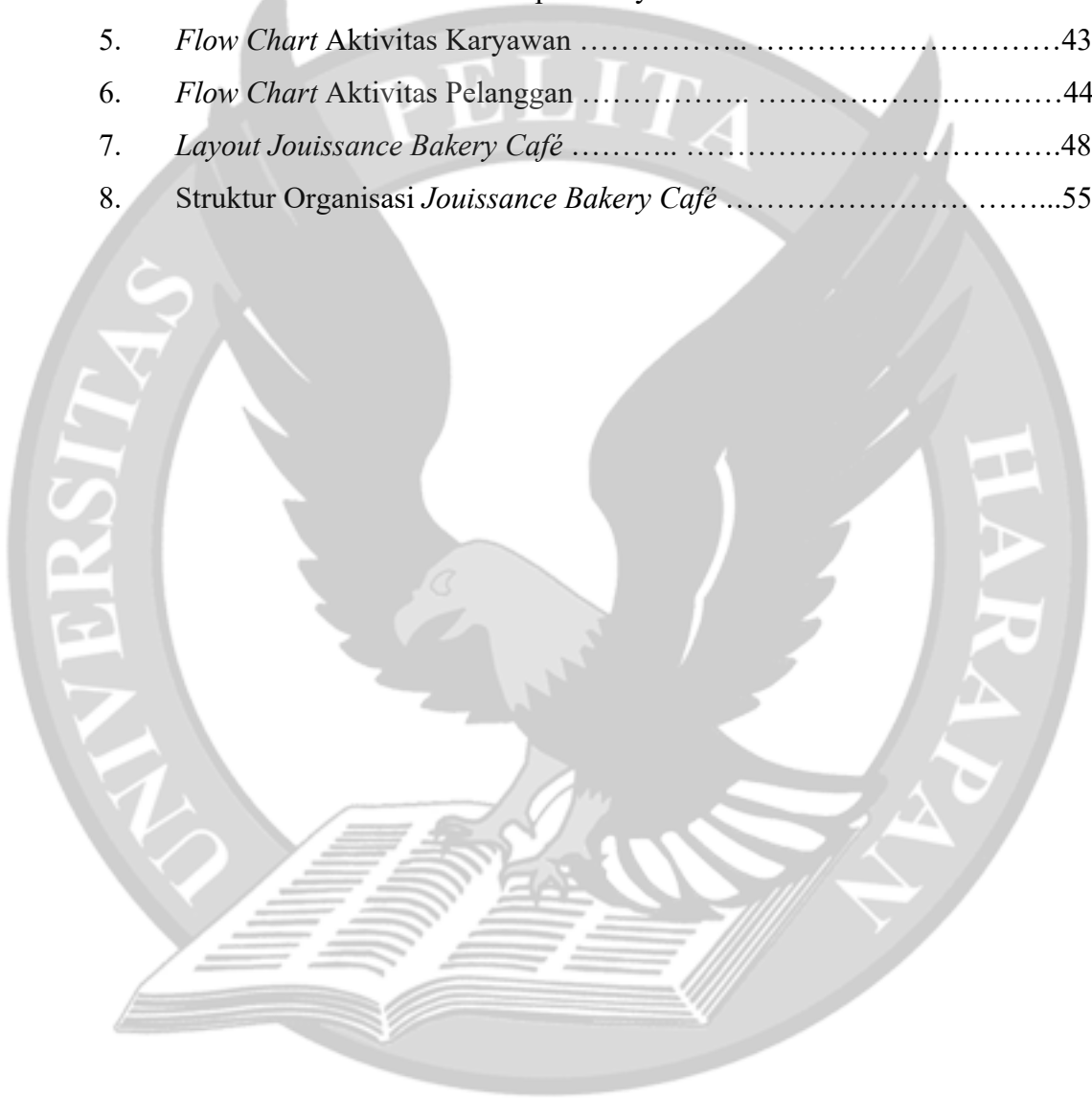
## DAFTAR ISI

JOUISSANCE BAKERY CAFE .....	i
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR .....	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR.....	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR .....	iv
KATA PENGANTAR .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Gagasan Awal .....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	5
C. Metodologi Penelitian .....	6
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	6
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN .....	10
A. Analisis Permintaan .....	10
B. Analisis Penawaran .....	21
C. Segmentasi, Target, Posisi Bisnis dalam Pasar .....	29
D. Bauran Pemasaran.....	31
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal, Lingkungan, dan Teknologi .....	39
BAB III ASPEK OPERASIONAL .....	42
A. Jenis Aktivitas dan Fasilitas .....	42
B. Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	46
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	48
D. Seleksi Lokasi .....	49
E. Teknologi .....	50

BAB IV ASPEK MANAJEMEN DAN SUMBER DAYA MANUSIA .....	52
A. Organisasi.....	52
B. Sumber Daya Manusia .....	57
C. Aspek Yuridis.....	62
BAB V ASPEK KEUANGAN .....	72
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	72
B. Perkiraan Biaya Operasional dan COGS .....	75
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	78
D. Proyeksi Neraca .....	79
E. Proyeksi Laba Rugi (Income Statement) .....	80
F. Proyeksi Arus Kas (Cash Flow Projected).....	81
G. Break Event Point (BEP) .....	81
H. Penilaian Investasi.....	82
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	85
J. Manajemen Resiko.....	89
BAB VI SIMPULAN .....	72
A. Pendahuluan .....	72
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	73
C. Aspek Operasional .....	73
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia .....	74
E. Aspek Keuangan .....	74
DAFTAR PUSTAKA .....	75

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Hal.
1.	Konsumsi Roti dan Kue per Kapita Tahun 2014-2018 .....	4
2.	Matriks Analisis <i>Five Forces Porter Jouissance Bakery Café</i> .....	28
3.	Logo <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	32
4.	Tabel Inflasi Menurut Kelompok Penyedia Makanan 2021 .....	39
5.	<i>Flow Chart</i> Aktivitas Karyawan .....	43
6.	<i>Flow Chart</i> Aktivitas Pelanggan .....	44
7.	<i>Layout Jouissance Bakery Café</i> .....	48
8.	Struktur Organisasi <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	55



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Hal.
1.	Jumlah Penduduk Provinsi DKI Jakarta 2018-2020 .....	2
2.	Persentase Pengeluaran per Kapita DKI Jakarta .....	3
3.	Jumlah Penduduk Jakarta Pusat Tahun 2020 .....	10
4.	Hasil Olah Data Responden .....	11
5.	Hasil Olah Data Kondisi Pasar .....	12
6.	Hasil Olah Data Bauran Pemasaran Produk .....	13
7.	Hasil Olah Data Pemasaran Harga .....	14
8.	Hasil Olah Data Baruan Pemasaran Distribusi .....	16
9.	Hasil Olah Data Baruan Pemasaran Promosi .....	17
10.	Hasil Olah Data Bauran Pemasaran Karyawan dan Konsumen .....	18
11.	Hasil Olah Data Bauran Pemasaran Pemrograman .....	19
12.	Hasil Olah Data Bauran Pemasaran Kemasan .....	20
13.	Hasil Olah Data Bauran Pemasaran Kerjasama .....	20
14.	Daftar Kompetitor Langsung <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	22
15.	Matriks Analisis S.W.O.T <i>Jouissance Bakery</i> .....	25
16.	Daftar Produk <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	32
17.	Harga Produk <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	35
18.	Hubungan Antara Aktivitas Karyawan dengan Fasilitas .....	47
19.	Hubungan Antara Aktivitas Pengunjung dengan Fasilitas .....	48
20.	Kebutuhan Ruangan Fasilitas <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	49
21.	Rincian Harga Teknologi <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	51
22.	Spesifikasi dan Kualifikasi Pekerja <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	53
23.	Jumlah Pekerja <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	56
24.	Jadwal Pekerja <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	57
25.	Upah Pekerja <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	60
26.	Jaminan Upah Pekerja <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	61
27.	Biaya Administrasi Perijinan <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	71
28.	Perkiraan Biaya Awal <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	72
29.	Perkiraan Biaya Renovasi <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	73
30.	Perkiraan Biaya <i>Equipment Jouissance Bakery Café</i> .....	73

31.	Perkiraan Biaya <i>Supplies Jouissance Bakery Café</i> .....	74
32.	<i>Pre-Operating Expense Jouissane Bakery Café</i> .....	74
33.	Sumber Modal <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	75
34.	Total <i>Pre-Operating Expense Jouissane Bakery Café</i> .....	76
35.	Asumsi Penjualan <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	79
36.	Proyeksi Neraca <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	79
37.	Proyeksi Laba Tahun Pertama <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	80
38.	Proyeksi Arus Kas Tahun Pertama <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	81
39.	Proyeksi <i>Payback Periode Jouissance Bakery Café</i> .....	83
40.	Proyeksi Kemungkinan Resiko <i>Jouissance Bakery Café</i> .....	90

