

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR..... v

DAFTAR ISI..... vii

DAFTAR GAMBAR..... x

DAFTAR TABEL..... xi

DAFTAR LAMPIRAN xiii

BAB I PENDAHULUAN 1

A. Gagasan Awal 1

B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis..... 8

C. Metodologi 11

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait..... 15

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN..... 21

A. Analisis Permintaan 21

B. Analisis Penawaran..... 46

C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar 62

D. Bauran Pemasaran..... 66

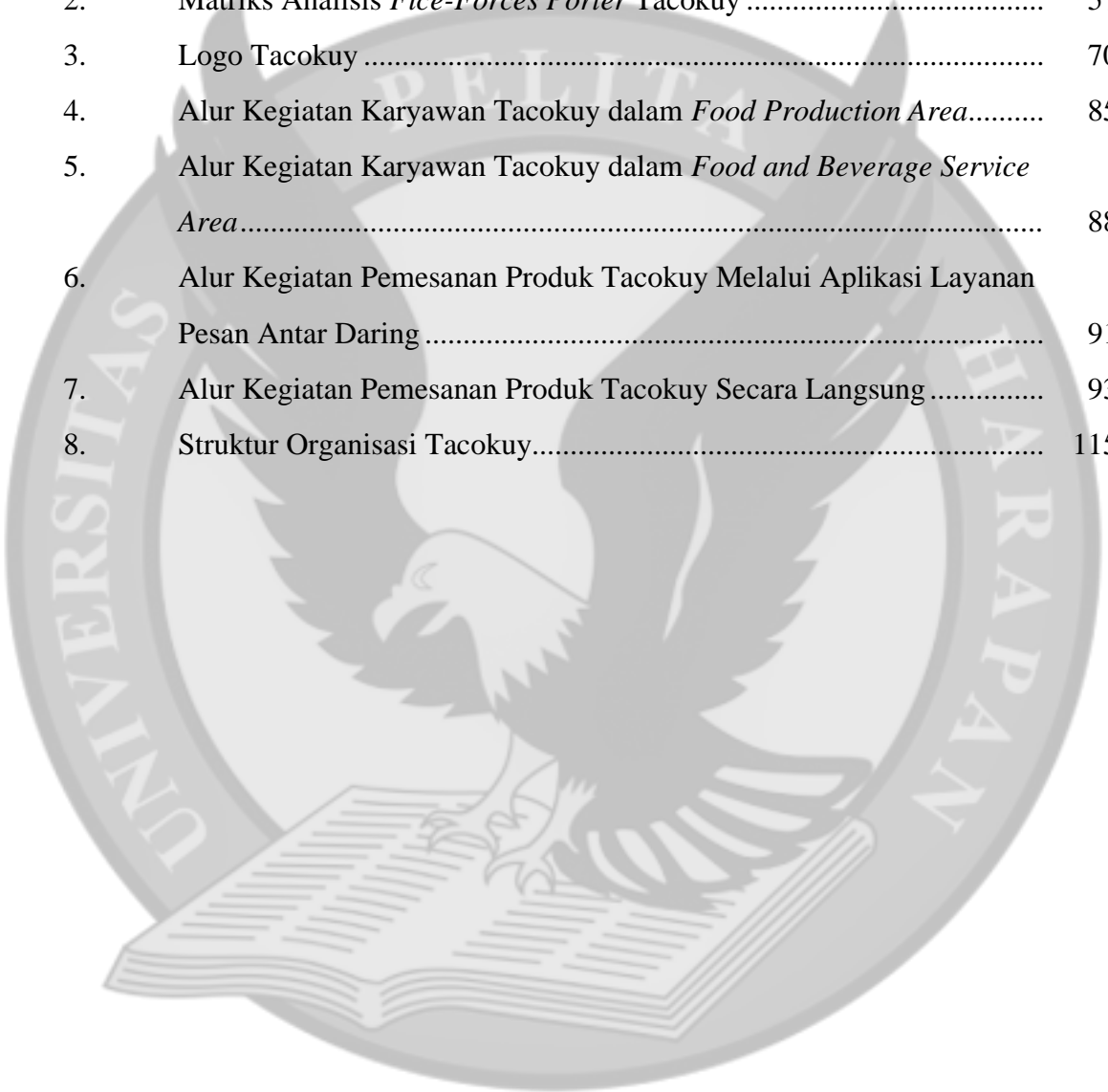
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi	81
BAB III ASPEK OPERASIONAL	84
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	84
B. Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	96
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	98
D. Pemilihan Lokasi.....	99
E. Teknologi yang Digunakan.....	102
BAB IV ASPEK MANAJEMEN	105
A. Pengorganisasian.....	105
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	116
C. Aspek Yuridis.....	133
BAB V ASPEK FINANSIAL	144
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	144
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	148
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	154
D. Proyeksi Neraca	154
E. Proyeksi Laba Rugi (<i>income statement</i>)	155
F. Proyeksi Arus Kas (<i>cash flow projection</i>)	156
G. Analisis Titik Impas (<i>break-even point</i>)	157
H. Penilaian Investasi.....	157
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan	161
J. Manajemen Risiko	176
BAB VI SIMPULAN.....	180

A. Pendahuluan.....	180
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	181
C. Aspek Operasional	183
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	184
E. Aspek Keuangan	185
DAFTAR PUSTAKA	187
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT	



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Preferensi Konsumen untuk Tempat Makan Sejak Pandemi Dimulai....	3
2.	Matriks Analisis <i>Fice-Forces Porter</i> Tacokuy	57
3.	Logo Tacokuy	70
4.	Alur Kegiatan Karyawan Tacokuy dalam <i>Food Production Area</i>	85
5.	Alur Kegiatan Karyawan Tacokuy dalam <i>Food and Beverage Service Area</i>	88
6.	Alur Kegiatan Pemesanan Produk Tacokuy Melalui Aplikasi Layanan Pesan Antar Daring	91
7.	Alur Kegiatan Pemesanan Produk Tacokuy Secara Langsung	93
8.	Struktur Organisasi Tacokuy.....	115



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Persentase Banyaknya Porsi yang Dipesan pada Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman Jawa Barat.....	5
2.	Tren Rata-rata Pengeluaran Per Kapita Per Bulan Menurut Jenis Pengeluaran di Kota Bandung, 2018-2020	6
3.	Jumlah Penduduk Kota Bandung Menurut Kelompok Umur	22
4.	Tren Rata-rata Pengeluaran Per Kapita Per Bulan Menurut Jenis Pengeluaran di Kota Bandung, 2018-2020	23
5.	Hasil Olahan Kuesioner Profil Responden	24
6.	Hasil Olahan Kuesioner Kondisi Pasar	27
7.	Hasil Olahan Data Perbandingan r Hitung dengan r Tabel.....	31
8.	Uji Reliabilitas Bauran Pemasaran.....	36
9.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Produk.....	36
10.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Harga.....	37
11.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Distribusi.....	39
12.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Promosi	40
13.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Sumber Daya Manusia.....	41
14.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Kemasan	42
15.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Pemrograman	43
16.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Kerjasama	45
17.	Pesaing Langsung Tacokuy.....	47
18.	Pesaing Signifikan Tacokuy.....	48
19.	Matriks SWOT Analisis Tacokuy	52
20.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Food Production Area</i> dengan Fasilitas	96
21.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Food and Beverage</i>	

	<i>Service Area</i> dengan Fasilitas	97
22.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pemesanan Produk Tacokuy Melalui Aplikasi Layanan Pesan Antar Daring dengan Fasilitas.....	97
23.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pemesanan Produk Tacokuy Secara Langsung dengan Fasilitas	98
24.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Tacokuy	99
25.	Hasil Analisis Pertimbangan Pemilihan Lokasi Tacokuy	100
26.	Harga Moka POS Per Tahun.....	102
27.	Harga Peralatan Penunjang Moka POS.....	102
28.	Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Sumber Daya Manusia dari Tacokuy.....	106
29.	Pembagian Jam Kerja Tacokuy.....	112
30.	Perhitungan Kebutuhan Jumlah Karyawan Tacokuy	117
31.	Pembagian Jadwal Kerja Karyawan Tacokuy.....	118
32.	Rincian Biaya Kompensasi Gaji dan THR Karyawan Tacokuy	128
33.	Rincian Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan Karyawan Tacokuy	129
34.	Program Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Tacokuy	131
35.	Biaya Perizinan Usaha Tacokuy	143
36.	Rincian Biaya Investasi Awal Tacokuy	143
37.	Sumber Dana Tacokuy.....	144
38.	Rincian Biaya Pra-operasional Tacokuy.....	145
39.	Rincian Biaya Operasional Tacokuy.....	147
40.	Inflasi Bulanan Kota Bandung 2017-2021.....	151
41.	Pertumbuhan Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) di Kota Bandung 2016-2020.....	152
42.	Asumsi Penjualan Tacokuy Tahun Pertama	153
43.	Manajemen Risiko Tacokuy	176

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	Hasil Kuesioner Penelitian.....	A 1-11
B.	<i>Food and Beverage Cost</i>	B 1-14
C.	Harga Pokok Penjualan dan Asumsi Penjualan	C 1-13
D.	Persediaan Awal Tacokuy.....	D 1-2
E.	Laporan Keuangan Tacokuy	E 1-30
F.	<i>Expenses</i> Tacokuy.....	F 1-5
G.	Biaya Perlengkapan dan Peralatan.....	G 1-7
H.	Daftar Pemasok	H 1-2
I.	Denah dan Desain Tacokuy	I 1-8

