

DAFTAR ISI

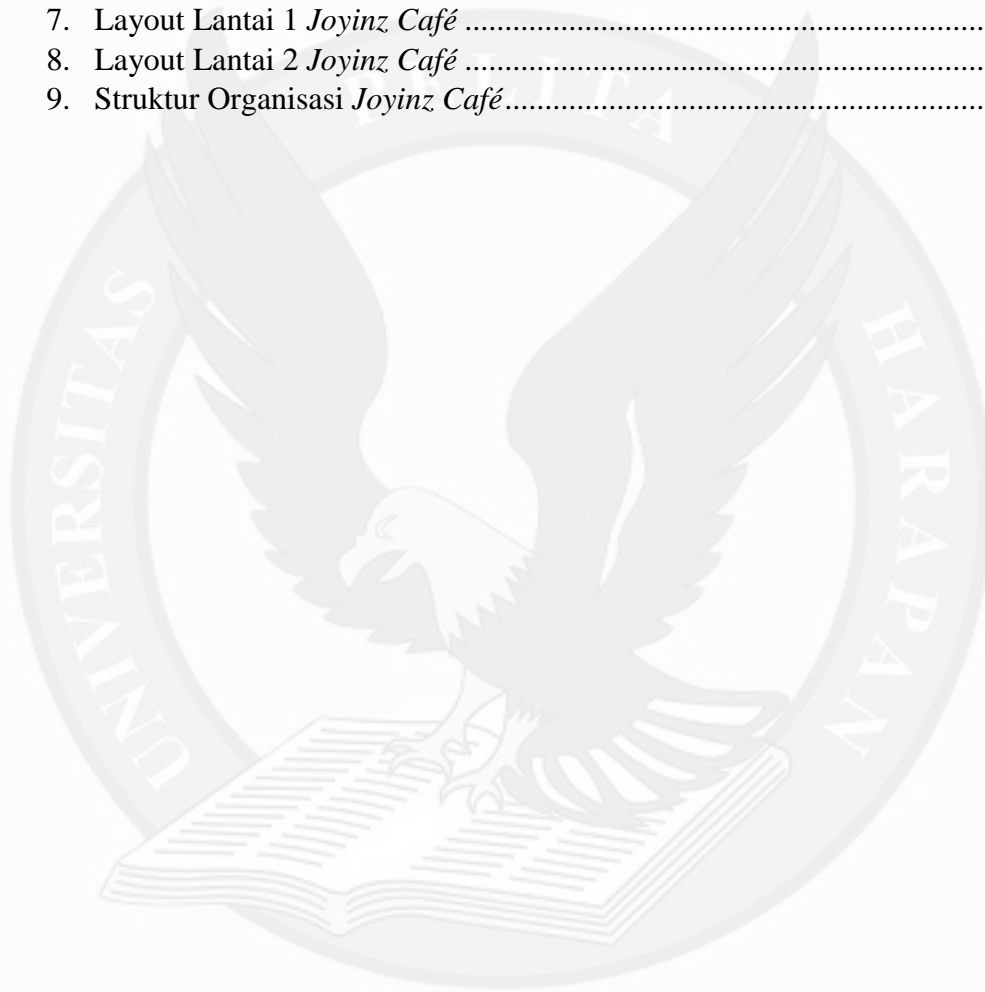
Halaman

HALAMAN JUDUL	
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	12
C. Metodologi Penelitian	14
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	20
BAB II ASPEK PASAR & PEMASARAN.....	30
A. Analisis Permintaan	30
B. Analisis Penawaran	59
C. Segmentasi, Target, Posisi	73
D. Bauran Pemasaran.....	77
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi.....	92
BAB III ASPEK OPERASIONAL	97
A. Aktivitas dan Fasilitas	97
B. Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	111
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	114
D. Seleksi Lokasi	116

E. Teknologi	119
BAB IV ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA	123
A. Organisasi.....	123
B. Manajemen Sumber Daya Manusia	136
C. Aspek Legal	148
BAB V ASPEK FINANSIAL	161
A. Sumber dan Kebutuhan Dana.....	161
B. Proyeksi COGS dan Biaya Operasional.....	165
C. Proyeksi Pendapatan Usaha	170
D. Proyeksi Neraca Keuangan	175
E. Proyeksi Laba Rugi	178
F. Proyeksi Arus Kas.....	180
G. Analisis Break Even Point/Titik Impas.....	181
H. Penilaian Investasi.....	182
I. Analisis Laporan Rasio Finansial.....	186
J. Manajemen Risiko	212
BAB VI SIMPULAN.....	216
A. Pendahuluan	216
B. Aspek Pemasaran	218
C. Aspek Operasional	219
D. Aspek Organisasi (Sumber Daya Manusia)	220
E. Aspek Finansial.....	221

DAFTAR GAMBAR

1. Pilihan Aktivitas Warga Selama Pandemi Corona	3
2. Volume Impor Tepung Gandum Tahun 2020 (ton)	6
3. <i>Matrix Porter's Five Forces</i>	72
4. Logo <i>Joyinz Café</i>	81
5. <i>Flow</i> Kegiatan Karyawan <i>Joyinz Café</i>	106
6. <i>Flow</i> Kegiatan Pelanggan <i>Joyinz Café</i>	109
7. Layout Lantai 1 <i>Joyinz Café</i>	115
8. Layout Lantai 2 <i>Joyinz Café</i>	116
9. Struktur Organisasi <i>Joyinz Café</i>	133



DAFTAR TABEL

1. Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan di Kota Tangerang	1
2. Daftar Jumlah Wisatawan Kota Tangerang	2
3. Hasil Survei Pendahuluan	10
4. Jumlah Penduduk Kota Tangerang Tahun 2020	16
5. Jumlah Penduduk Kota Tangerang Berdasarkan Jenis Kelamin.....	31
6. Hasil Kuesioner Data Profil Kuesioner.....	33
7. Hasil Data Kondisi Pasar	36
8. Hasil Data Fasilitas Restoran	39
9. Hasil Uji Validitas Bauran Pemasaran	41
10. Hasil Uji Reliabilitas Bauran Pemasaran	45
11. Hasil Data Olahan Baur Pemasaran <i>Product</i>	46
12. Hasil Olahan Data Baur Pemasaran <i>Price</i>	48
13. Hasil Olahan Data Baur Pemasaran <i>Place</i>	50
14. Hasil Olahan Data Baur Pemasaran <i>Promotion</i>	52
15. Hasil Olahan Data Baur Pemasaran <i>People</i>	53
16. Hasil Olahan Data Baur Pemasaran <i>Partnership</i>	55
17. Hasil Olahan Data Baur Pemasaran <i>Packaging</i>	56
18. Hasil Olahan Data Baur Pemasaran <i>Programming</i>	58
19. Kompetitor Secara Langsung.....	60
20. Kompetitor Secara Tidak Langsung.....	61
21. Analisis Matrix SWOT	65
22. Menu Makanan dan Minuman <i>Joyinz Café</i>	77
23. Harga Menu <i>Joyinz Café</i>	83
24. Menu Paket <i>Joyinz Café</i>	91
25. Rincian Biaya Aspek Sosial	93
26. Teknologi <i>Joyinz Café</i>	96
27. <i>Standard Operational Procedures</i>	99
28. Sub-Sistem Operasional <i>Joyinz Café</i>	110
29. Hubungan Fungsional antara Aktivitas Karyawan <i>Front of the House</i> dan Fasilitas <i>Joyinz Café</i>	111
30. Hubungan Fungsional antara Aktivitas Karyawan <i>Back of the House</i> dan Fasilitas di <i>Joyinz Café</i>	112
31. Hubungan antara Aktivitas Pelanggan dengan Fasilitas di <i>Joyinz Café</i> .	114
32. Kebutuhan Ruangan Fasilitas.....	116
33. Perbandingan Lokasi	118
34. Rincian Harga Teknologi di <i>Joyinz Café</i>	121
35. <i>Job Description</i> dan <i>Job Specification</i> di <i>Joyinz Café</i>	125
36. Jumlah Karyawan <i>Joyinz Café</i>	133
37. Jadwal Pembagian Shift Karyawan <i>Joyinz Café</i>	135
38. Jadwal Karyawan <i>Front of the House</i>	136
39. Jadwal Karyawan <i>Back of the House</i>	136
40. Gaji Pegawai <i>Joyinz Café</i>	142
41. Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan.....	145
42. Rincian Biaya Program <i>Training & Development</i>	147

43. Beban Biaya Aspek Legal.....	160
44. <i>Initial Investment Joyinz Café</i>	161
45. Biaya Pra-Operasional <i>Joyinz Café</i>	162
46. <i>PAR Insurance Joyinz Café</i>	163
47. Sumber Dana <i>Joyinz Café</i>	164
48. Biaya COGS dan Operasional <i>Joyinz Café</i>	165
49. Biaya Utilitas <i>Joyinz Café</i>	167
50. Proyeksi Akumulasi Depresiasi dan Amortisasi	167
51. Biaya <i>Printing & Stationary Joyinz Café</i>	169
52. Biaya <i>Repair & Maintenance Joyinz Café</i>	169
53. Biaya <i>Corporate Social Responsibility Program Joyinz Café</i>	170
54. Total Maksimum Konsumen <i>Joyinz Café</i> dengan Persentase 20 persen dalam 1 Tahun.....	172
55. Total Maksimum Konsumen <i>Joyinz Café</i> dengan Persentase 50 persen dalam 1 Tahun.....	172
56. Total Maksimum Konsumen <i>Joyinz Café</i> dengan Persentase 75 persen dalam 1 Tahun.....	173
57. Total Maksimum Konsumen <i>Joyinz Café</i> dengan Persentase 100 persen dalam 1 Tahun.....	173
58. Proyeksi Asumsi Penjualan <i>Joyinz Café</i>	174
59. Proyeksi Neraca Keuangan <i>Joyinz Café</i> dalam 10 Tahun	176
60. Proyeksi Laba Rugi <i>Joyinz Café</i>	179
61. Proyeksi Arus Kas.....	180
62. Analisis <i>Break Even Point Joyinz Café</i> dalam waktu 10 Tahun.....	181
63. Penilaian Investasi dengan Metode <i>Discounted Payback Period Joyinz Café</i>	183
64. Penilaian Investasi <i>Joyinz Café</i>	186
65. Proyeksi Rasio Lancar <i>Joyinz Café</i>	187
66. Proyeksi <i>Quick Ratio Joyinz Café</i> dalam 10 Tahun.....	188
67. Proyeksi <i>Inventory to Networking Capital</i>	189
68. Proyeksi <i>Cash Ratio</i> dari <i>Joyinz Café</i> dalam waktu 10 Tahun	190
69. Proyeksi <i>Operating Cash Flow Ratio</i>	191
70. Proyeksi <i>Debt to Asset Joyinz Café</i> dalam waktu 10 Tahun.....	192
71. Proyeksi <i>Debt to Equity Joyinz Café</i> dalam 10 Tahun.....	193
72. Proyeksi <i>Time Interest Earned Joyinz Café</i> selama 10 Tahun.....	194
73. Proyeksi <i>Long Term Debt to Capital Structure</i>	195
74. Proyeksi <i>Current Liabilities to Equity Joyinz Café</i> Selama 10 Tahun... 196	
75. Proyeksi <i>Gross Profit Margin Joyinz Café</i> selama 10 Tahun.....	197
76. Proyeksi <i>Net Profit Margin Joyinz Café</i> dalam 10 Tahun	198
77. Proyeksi <i>Return on Total Asset Joyinz Café</i> selama 10 Tahun	199
78. Proyeksi <i>Return on Total Equity (ROE) Joyinz Café</i> selama 10 Tahun . 200	
79. Proyeksi <i>Earning per Share Joyinz Café</i> dalam 10 Tahun	200
80. Proyeksi <i>Fixed Asset Turnover Joyinz Café</i> selama 10 Tahun	202
81. Proyeksi <i>Total Asset Turnover Joyinz Café</i>	202
82. Proyeksi <i>Inventory Turnover Joyinz Café</i> selama 10 Tahun	203
83. Proyeksi <i>Day of Inventory Joyinz Café</i> selama 10 Tahun.....	204
84. Proyeksi <i>Networking Capital Turnover Joyinz Café</i> Selama 10 Tahun 205	
85. Proyeksi Persentase Biaya Makanan <i>Joyinz Café</i> selama 10 Tahun.....	206

86. Proyeksi Persentase Biaya Minuman *Joyinz Café* Selama 10 Tahun 207
87. Proyeksi Persentase Biaya Karyawan *Joyinz Café* selama 10 Tahun 208



DAFTAR LAMPIRAN

1. Kuesioner Penelitian	A-1
2. <i>Food & Beverage Cost</i>	B-1
3. Biaya Lain-Lain	C-1
4. Finansial	D-1
5. Daftar <i>Supplier</i>	E-1
6. <i>Floor Plan & Design Interior</i>	F-1
7. <i>Graphic Design</i>	G-1
8. Daftar Riwayat Hidup	H-1

