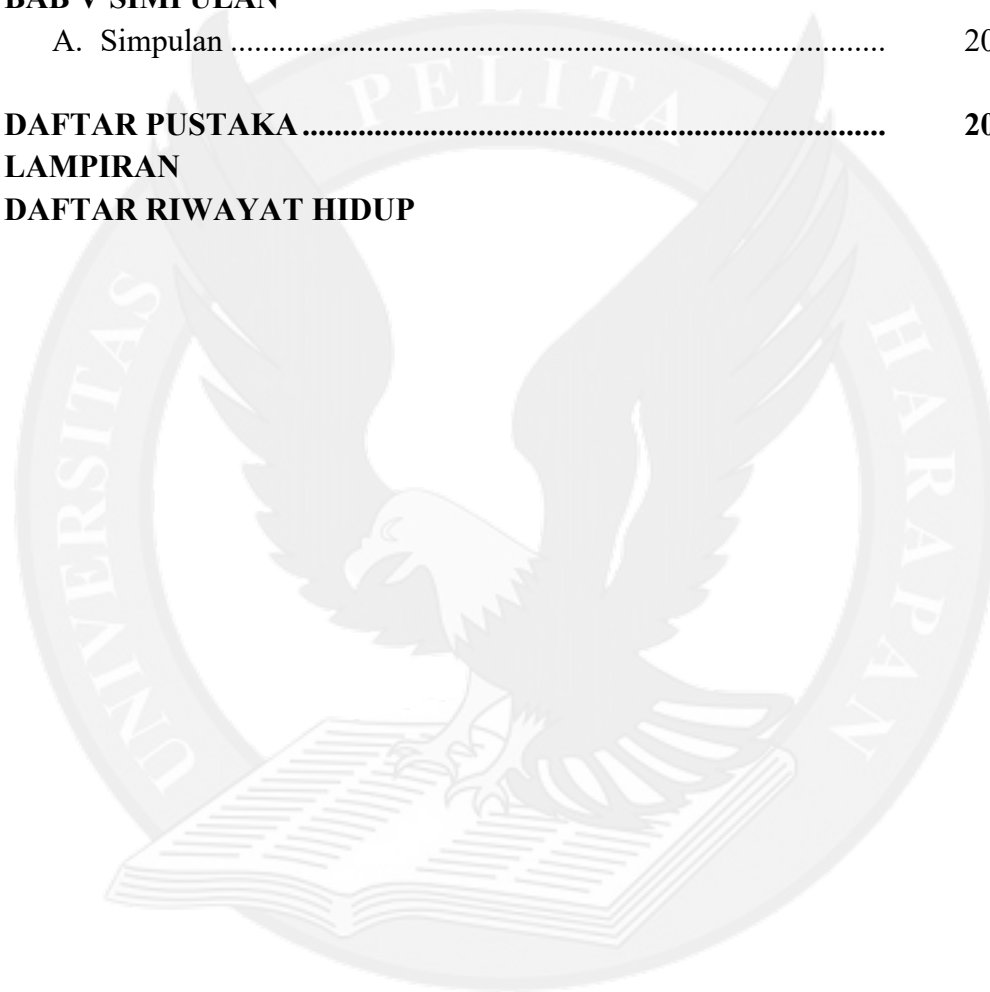


DAFTAR ISI

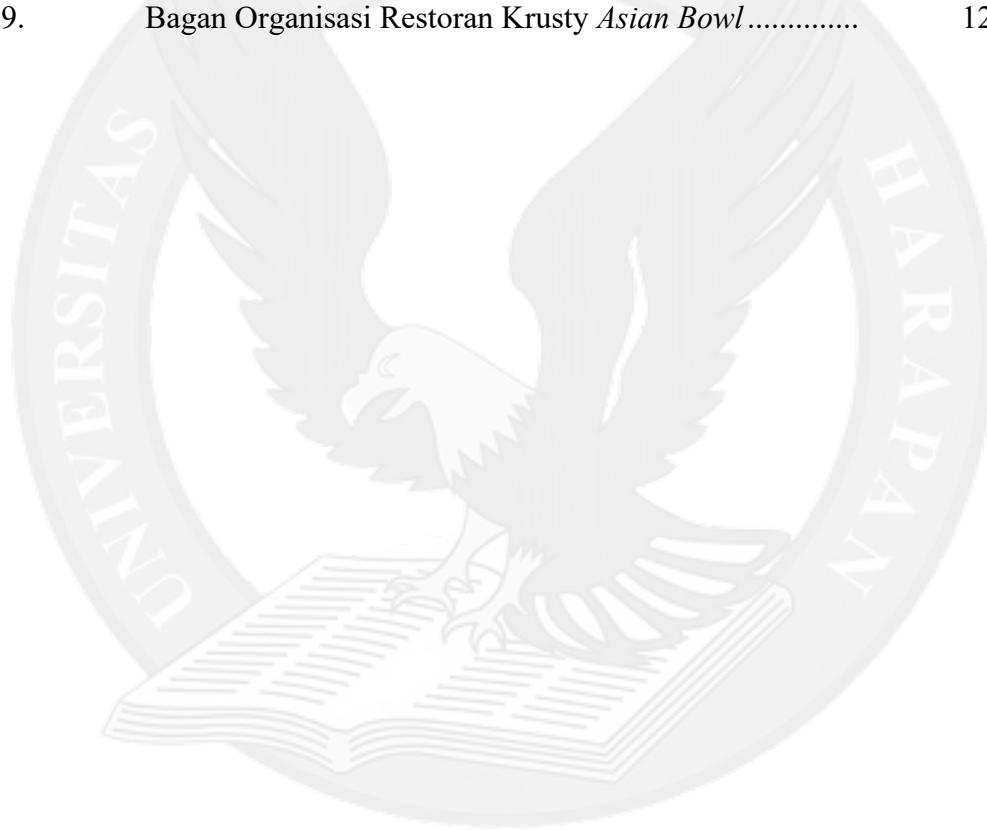
	Halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI	
KATA PENGANTAR	
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	8
C. Metodologi	9
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	13
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan	23
B. Analisis Penawaran	42
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis Dalam Pasar	59
D. Bauran Pemasaran.....	64
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi.....	79
BAB III ASPEK OPERASIONAL	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	83
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	102
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	107
D. Pemilihan Lokasi.....	108
E. Teknologi yang Digunakan	114
BAB IV ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA	
A. Organisasi.....	116
B. Manajemen Sumber Daya Manusia	128
C. Aspek Legal	141
BAB V ASPEK KEUANGAN	
A. Sumber dan Kebutuhan Dana.....	155
B. Perkiraan COGS dan Biaya Operasional	158

C. Perkiraan Pendapatan Usaha	163
D. Proyeksi Neraca	166
E. Proyeksi Rugi Laba	169
F. Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow Projected</i>)	170
G. Analisis Titik Impas (<i>Break-even Point</i>)	172
H. Penilaian Investasi.....	173
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	179
J. Manajemen Risiko	197
BAB V SIMPULAN	
A. Simpulan	201
DAFTAR PUSTAKA	207
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR GAMBAR

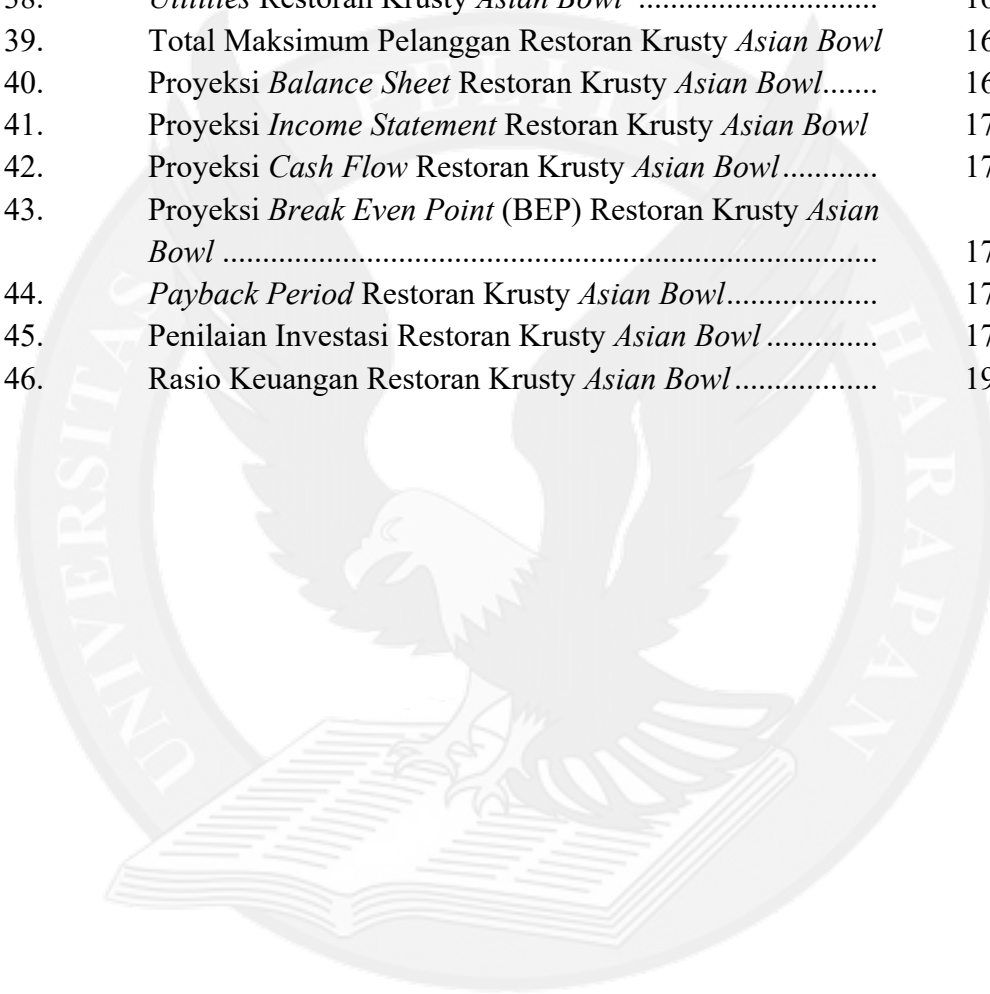
No.	Keterangan	Halaman
1.	Pertumbuhan PDB Sektor Penyediaan Akomodasi dan Minum Secara Tahunan (TW I-2019 – TW II-2021)	4
2.	Analisis <i>Porter's Five Forces</i>	52
3.	Logo dari Krusty <i>Asian Bowl</i>	65
4.	Aktivitas Karyawan	83
5.	Aktivitas Pelanggan <i>Dine-in</i>	91
6.	Aktivitas Pelanggan <i>Take Away (Walk-in Guest)</i>	93
7.	Aktivitas Pelanggan <i>Take Away (Online Delivery)</i>	95
8.	Aktivitas Pelanggan <i>Online Delivery</i>	97
9.	Bagan Organisasi Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	125



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Laju Pertumbuhan Ekonomi di Indoensia Menurut Lapangan Usaha (persen)	2
2.	Laju Pertumbuhan Ekonomi di Tangerang Selatan Menurut Lapangan Usaha Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum (persen).....	3
3.	Jumlah Penduduk (Jiwa) Tangerang Selatan pada Tahun 2017-2019	5
4.	Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan, 2016-2019	6
5.	Jumlah Penduduk (Jiwa) Tangerang Selatan pada Tahun 2017-2019	24
6.	Hasil Olahan Data Kuesioner Profil Responden.....	26
7.	Hasil Olahan Data Kuesioner Kondisi Pasar	27
8.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bauran Pemasaran.....	30
9.	Uji Validitas Indikator Bauran Pemasaran.....	39
10.	Uji Reabilitas Indikator Bauran Pemasaran	42
11.	Daftar Pesaing Langsung Krusty <i>Asian Bowl</i>	43
12.	Daftar Pesaing Pengganti Krusty <i>Asian Bowl</i>	44
13.	Daftar Pesaing Tidak Langsung Krusty <i>Asian Bowl</i>	45
14.	Analisis Matriks SWOT Krusty <i>Asian Bowl</i>	49
15.	Menu dari Krusty <i>Asian Bowl</i>	67
16.	Rincian Biaya Aspek Sosial	80
17.	Teknologi Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	82
18.	Fasilitas yang Tersedia di Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i> ..	102
19.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Karyawan dan Fasilitas	102
20.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan dan Fasilitas	105
21.	Kebutuhan Ruang Fasilitas Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i> ..	108
22.	Perbandingan Lokasi	109
23.	Rincian Harga Teknologi Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	115
24.	<i>Job Description & Job Spesification</i> Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	118
25.	Visi dan Misi Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	124
26.	Jumlah Karyawan Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	126
27.	Jumlah Pembagian <i>Shift</i> Karyawan Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	127
28.	<i>Roster</i> untuk Karyawan <i>Front of The House Per Week</i> ...	128

29.	<i>Roster untuk Karyawan Back of The House Per Week</i>	128
30.	Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan	138
31.	Biaya dan Program <i>Training & Development</i>	141
32.	Beban Biaya Aspek Legal PT. Krusty Indonesia.....	154
33.	<i>Initial Investment</i> Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	155
34.	<i>Renovation Expenses</i> Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	156
35.	<i>Pre-Operation Expenses</i> Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	157
36.	Rincian Sumber Dana Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	158
37.	<i>Operational Expenses</i> Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	159
38.	<i>Utilities</i> Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	161
39.	Total Maksimum Pelanggan Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	164
40.	Proyeksi <i>Balance Sheet</i> Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	168
41.	Proyeksi <i>Income Statement</i> Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	170
42.	Proyeksi <i>Cash Flow</i> Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	171
43.	Proyeksi <i>Break Even Point</i> (BEP) Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	173
44.	<i>Payback Period</i> Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	175
45.	Penilaian Investasi Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	178
46.	Rasio Keuangan Restoran Krusty <i>Asian Bowl</i>	195



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	Kuesioner Penelitian	A-1
B.	Hasil Olahan Data Kuesioner	B-1
C.	<i>Food Cost (COGS)</i>	C-1
D.	Desain.....	D-1
E.	Hasil Olahan Data Aspek Finansial.....	E-1

