

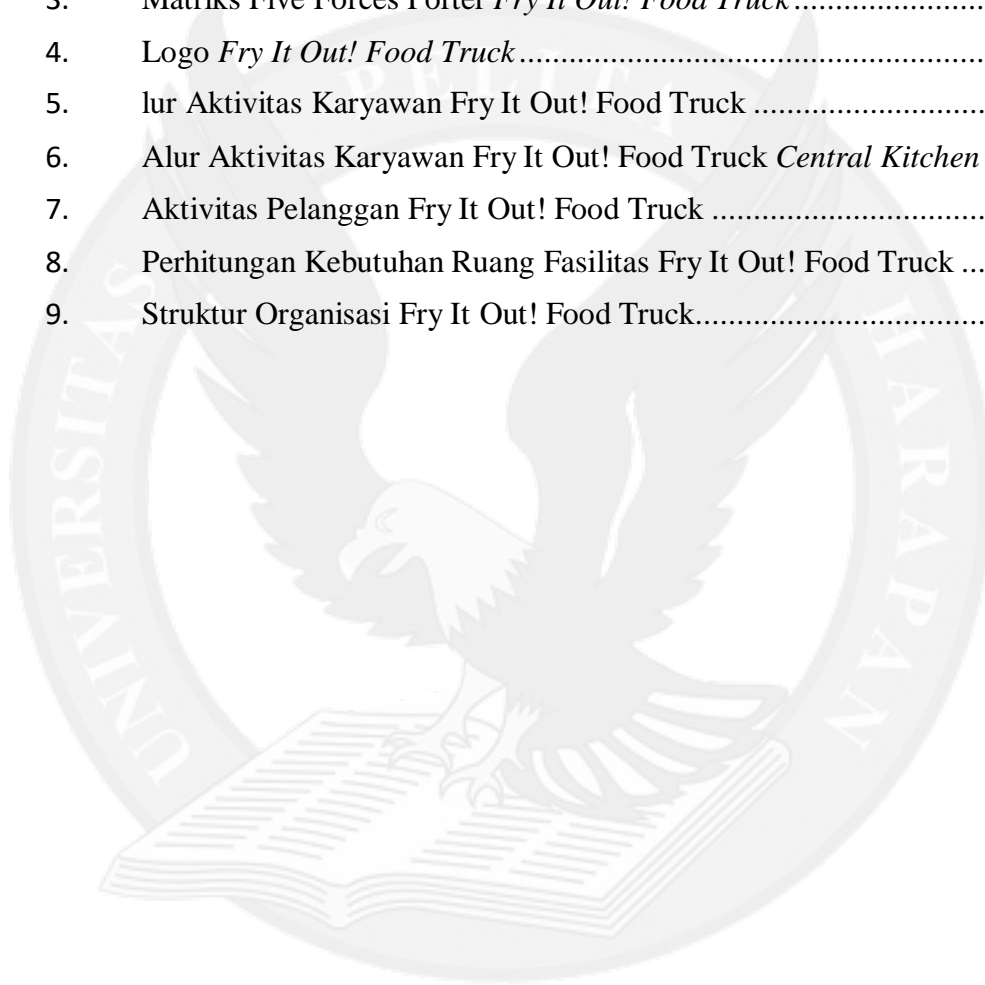
DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	Halaman
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	13
A. Gagasan Awal	13
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	21
C. Metodologi Penelitian.....	23
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	1
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN.....	15
A. Analisis Permintaan.....	15
B. Analisis Penawaran.....	34
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar	47
D. Baur Pemasaran.....	50
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal, dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi.....	66
BAB III ASPEK OPERASIONAL	71
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	71
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dengan Fasilitas.....	83
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	85
D. Pemilihan Lokasi	86
E. Teknologi Yang Digunakan	89
BAB IV ASPEK MANAJEMEN SUMBER DAYA MANUSIA	92
A. Pengorganisasian	92
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	102
C. Aspek Yuridis	111
BAB V ASPEK FINANSIAL.....	128

A. Kebutuhan dan Sumber Dana	128
B. Perkiraan Biaya Operasional	131
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	134
D. Proyeksi Neraca	135
E. Proyeksi Laba Rugi.....	136
F. Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow Projected</i>)	136
G. Analisis Titik Impas (<i>Break-Even-Point</i>).....	137
H. Penilaian Investasi	138
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan.....	141
J. Manajemen Risiko	150
BAB VI SIMPULAN.....	153
A. Pendahuluan.....	153
B. Aspek Pasar dan Pemasaran	154
C. Aspek Operasional	156
D. Aspek dan Sumber Daya Manusia	156
E. Aspek Finansial.....	157
DAFTAR PUSTAKA	159
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Harapan Evolusi pada Jaringan Perusahaan Jasa Makanan	16
2.	Laporan Survei Lomba Restoran Cepat Saji	18
3.	Matriks Five Forces Porter <i>Fry It Out! Food Truck</i>	46
4.	Logo <i>Fry It Out! Food Truck</i>	55
5.	alur Aktivitas Karyawan <i>Fry It Out! Food Truck</i>	72
6.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Fry It Out! Food Truck Central Kitchen</i>	77
7.	Aktivitas Pelanggan <i>Fry It Out! Food Truck</i>	80
8.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas <i>Fry It Out! Food Truck</i>	86
9.	Struktur Organisasi <i>Fry It Out! Food Truck</i>	99



DAFTAR TABEL

No. Keterangan	Halaman
1. Tren Rata-rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Provinsi DKI Jakarta Menurut Kelompok Komoditas (Persentase), 2017 - 2020	17
2. Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kota DKI Jakarta, 2020	15
3. Hasil Kuesioner Pada Profil Responden.....	17
4. Hasil Olahan Kuesioner dari Kondisi Pasar.....	18
5. Hasil Olahan Kuesioner dari Kondisi Pasar (Lanjutan).....	19
6. Hasil Kuesioner Pada Fasilitas	21
7. Hasil Uji Reabilitas.....	22
8. Hasil Uji Validitas	23
9. Hasil Uji Validitas (Lanjutan).....	24
10. Hasil Olah Data Kuesioner Bauran Produk	25
11. Hasil Olah Data Kuesioner Bauran Produk (Lanjutan)	26
12. Hasil Olah Data Kuesioner Bauran Distribusi	27
13. Hasil Olah Data Kuesioner Bauran Harga	28
14. Hasil Olah Data Kuesioner Bauran Promosi.....	29
15. Hasil Olah Data Kuesioner Bauran Manusia	30
16. Hasil Olah Data Kuesioner Bauran Pengemasan	31
17. Hasil Olah Data Kuesioner Bauran Pemrograman.....	32
18. Hasil Olah Data Kuesioner Bauran Kerja Sama	33
19. Hasil Olah Data Kuesioner Bauran Kerja Sama (Lanjutan)	34
20. Daftar Pesaing Langsung Fry It Out! Food Truck central kitchen	36
21. Daftar Pesaing Alternatif Fry It Out! Food Truck central kitchen	36
22. Matriks Analisis SWOT Fry It Out! Food Truck.....	41
23. Daftar Menu Fry It Out! Food Truck.....	53
24. Daftar Menu Fry It Out! Food Truck (Lanjutan).....	54
25. Daftar Harga Menu Fry It Out! Food Truck	58
26. Daftar Harga Menu Fry It Out! Food Truck (Lanjutan)	59

27. Laporan Inflasi Bulanan Di Indonesia Periode Januari 2018 – Oktober 2021	67
28. Hubungan Fungsional antara Aktivitas Karyawan Fry It Out! Food Truck,	84
29. Hubungan Fungsional antara Aktivitas Karyawan Fry It Out! Food Truck <i>Central Kitchen</i> dengan Fasilitas	84
30. Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan <i>Fry It Out! Food Truck</i> dengan Fasilitas	85
31. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Fry It Out! Food Truck Central Kitchen.....	86
32. Perbandingan Pemilihan Lokasi <i>Central Kitchen</i>	87
33. Perincian Harga Teknologi yang Digunakan Fry It Out! Food Truck.....	91
34. Analisis Pekerjaan Fry It Out! Food Truck.....	93
35. Analisis Pekerjaan Fry It Out! Food Truck (Lanjutan).....	94
36. Analisis Pekerjaan Fry It Out! Food Truck (Lanjutan).....	95
37. Analisis Pekerjaan Fry It Out! Food Truck (Lanjutan).....	96
38. Jumlah Karyawan yang Dibutuhkan	100
39. Jam Operasional Fry It Out! Food Truck.....	101
40. Jadwal Kerja Fry It Out! Food Truck	101
41. Jadwal Kerja Fry It Out! Food Truck (Lanjutan)	102
42. Distribusi Gaji Karyawan Fry It Out! Food Truck.....	107
43. Biaya Program Jaminan Sosial Karyawan Fry It Out! Food Truck	108
44. Program Pelatihan dan Pengembangan Fry It Out! Food Truck.....	110
45. Program Pelatihan dan Pengembangan Fry It Out! Food Truck (Lanjutan)	111
46. Perkiraan Biaya Pengurusan Perizinan Fry It Out! Food Truck	127
47. Perkiraan Biaya Investasi Awal	128
48. Pre-operating Expenses Fry It Out! Food Truck.....	129
49. Rincian Sumber Modal Fry It Out! Food Truck.....	130
50. Rincian Perkiraan Biaya Operasional Fry It Out! Food Truck	131
51. Asumsi Penjualan Fry It Out! Food Truck pada Tahun Pertama	135
52. Tabel Investasi Formula.....	139

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner.....	A-1
2.	Desain Food Truck & Bangunan <i>Central Kitchen</i>	B-1
3.	Desain Grafis.....	C-1
4.	Daftar Pemasok	D-1
5.	Food and Beverage Cost	E-1
6.	Persediaan Awal Bahan Baku.....	F-1
7.	Peralatan dan Perlengkapan.....	G-1
8.	Pengeluaran.....	H-1
9.	Finansial.....	I-1

