

## DAFTAR ISI

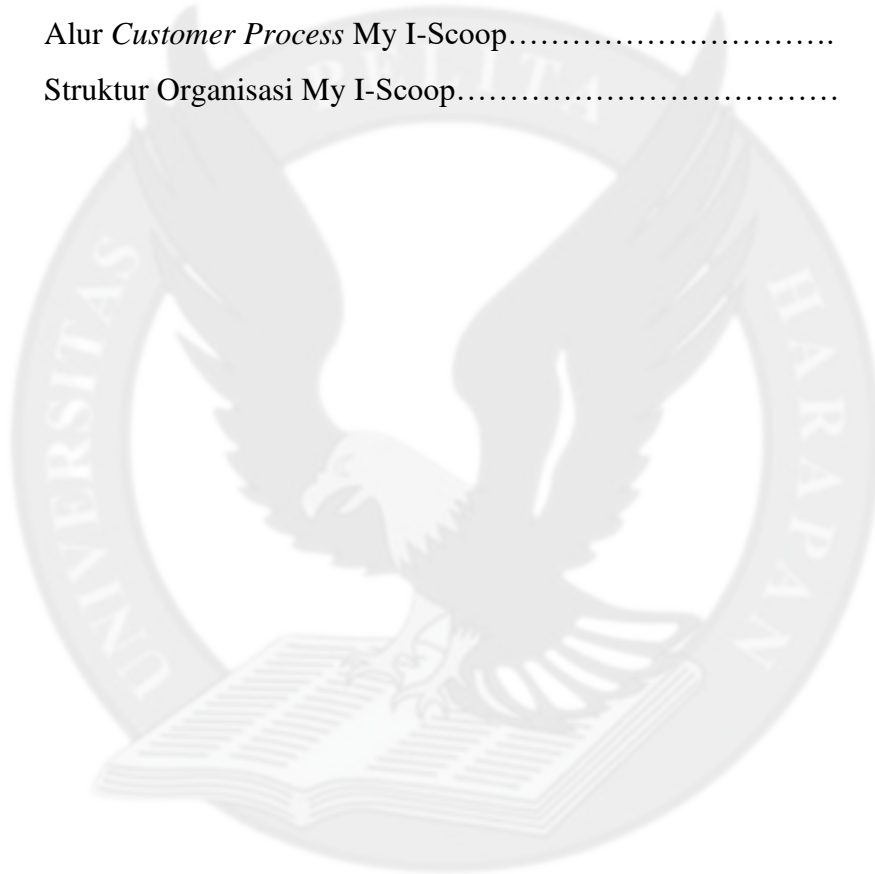
Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH PROYEK AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Gagasan Awal .....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	9
C. Metodologi Penelitian .....	10
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	12
<b>BAB II ASPEK PEMASARAN .....</b>	<b>24</b>
A. Analisis Permintaan .....	24
B. Analisis Penawaran .....	39
C. Segmentasi, Target, Posisi Bisnis Dalam Pasar .....	61
D. Bauran Pemasaran.....	64
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi .....	79
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL .....</b>	<b>82</b>
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas .....	82
B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas .....	89
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	91
D. Pemilihan Lokasi.....	92
E. Teknologi yang Digunakan .....	94

<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN SUMBER DAYA</b>	
<b>MANUSIA.....</b>	<b>97</b>
A. Pengorganisasian.....	97
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	105
C. Aspek Yuridis .....	115
<b>BAB V ASPEK FINANSIAL .....</b>	<b>126</b>
A. Kebutuhan Sumber Dana .....	126
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	128
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	133
D. Proyeksi Neraca .....	133
E. Proyeksi Laba Rugi .....	134
F. Proyeksi Arus Kas.....	135
G. Analisis Titik Impas .....	135
H. Penilaian Investasi.....	136
I. Analisis Rasio keuangan .....	138
J. Manajemen Risiko .....	148
<b>BAB VI SIMPULAN.....</b>	<b>151</b>
A. Pendahuluan .....	151
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	152
C. Aspek Operasional .....	153
D. Aspek Organisasi dan Manajemen Sumber Daya Manusia .....	154
E. Aspek Finansial.....	155
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>156</b>

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Matriks Analisis <i>Five Forces Porter</i> My I-Scoop.....	60
2.	Logo My I-Scoop.....	67
3.	Alur Aktivitas Karyawan My I-Scoop di <i>Area Front of The House</i> .....	83
4.	Alur Aktivitas Karyawan My I-Scoop di <i>Area Back of The House</i> .....	85
5.	Alur <i>Customer Process</i> My I-Scoop.....	87
6.	Struktur Organisasi My I-Scoop.....	105



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Rata-Rata Pengeluaran Per Kapita Makanan di Provinsi Sumatera Selatan.....	2
2.	Pertumbuhan Produk Domestik Regional Bruto Atas Dasar Harga Konstan Menurut Lapangan Usaha Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2016-2019 .....	2
3.	Jumlah Rumah Makan Menurut Kabupaten / Kota di Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2017-2020 .....	3
4.	Tingkat Partisipasi Konsumsi Menurut Makanan dan Minuman Jadi Maret 2020 .....	4
5.	Jumlah Penduduk dan Laju Pertumbuhan Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Sumatera Selatan .....	5
6.	Kontribusi Es Krim Sayur Terhadap Angka Kecukupan Gizi....	7
7.	Jumlah Penduduk Palembang Berdasarkan Umur Tahun 2020..	25
8.	Hasil Olahan Kuisisioner dari Data Responden .....	27
9.	Hasil Kuisisioner dari Kondisi Pasar .....	29
10.	Uji Validitas dari Bauran Pemasaran .....	32
11.	Nilai Cronbach's Alpha My I-Scoop .....	34
12.	Hasil Kuisisioner Bauran Pemasaran Terkait Produk.....	35
13.	Hasil Kuisisioner Bauran Pemasaran Terkait Distribusi .....	35
14.	Hasil Kuisisioner Bauran Pemasaran Terkait Harga .....	36
15.	Tabel Hasil Kuisisioner Bauran Pemasaran Terkait Promosi.....	36
16.	Hasil Kuisisioner Bauran Pemasaran Terkait Sumber Daya Manusia.....	37
17.	Hasil Kuisisioner Bauran Pemasaran Terkait Pengemasan .....	37
18.	Hasil Kuisisioner Bauran Pemasaran Terkait Pemrograman.....	38
19.	Hasil Kuisisioner Bauran Pemasaran Terkait Kerjasama .....	39
20.	Daftar Kompetitor Langsung My I-Scoop.....	40
21.	Daftar Kompetitor Alternatif My I-Scoop .....	41
22.	Analisis Matrix SWOT My I-Scoop.....	46

23. Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of The House</i> My I-Scoop dengan Fasilitas .....	90
24. Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back of The House</i> My I-Scoop dengan Fasilitas .....	90
25. Hubungan Fungsional antara <i>Customer Process</i> My I-Scoop dengan Fasilitas.....	91
26. Kebutuhan Fasilitas Ruang My I-Scoop.....	91
27. Analisis Perbandingan Lokasi .....	92
28. Rincian Harga Teknologi yang Digunakan My I-Scoop .....	96
29. <i>Job Description</i> dan <i>Job Spesifications</i> My I-Scoop.....	99
30. Panduan Jumlah Karyawan di Dapur.....	106
31. Panduan Jumlah Karyawan di Area Layanan .....	106
32. Jumlah Karyawan My I-Scoop .....	107
33. Jadwal Kerja Karyawan My I-Scoop.....	108
34. Gaji dan THR Karyawan My I-Scoop .....	113
35. Biaya Jaminan Sosial Karyawan My I-Scoop .....	114
36. Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan My I-Scoop .....	115
37. Biaya Pengurusan Perizinan Usaha My I-Scoop .....	126
38. Perkiraan Biaya Investasi Awal My I-Scoop.....	127
39. Rincian Sumber Dana Investasi Awal My I-Scoop .....	128
40. Biaya Operasional My I-Scoop.....	129
41. Inflasi Provinsi Sumatera Selatan Tahun 2017-2021 .....	133
42. Laju Pertumbuhan PDRB atas Dasar Harga Konstan Menurut Lapangan Usaha DKI Jakarta Tahun 2017-2018.....	133

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	KUESIONER.....	A-1
2.	LAYOUT & DESIGN.....	B-1
3.	DAFTAR SUPPLIER .....	C-1
4.	BEGINNING INVENTORY.....	D-1
5.	EQUIPMENT & SUPPLY.....	E-1
6.	FOOD & BEVERAGE COST.....	F-1
7.	FINANSIAL.....	G-1

