

# DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR FORMULA .....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xvi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan .....	17
C. Metodologi .....	21
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait .....	24
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN</b>	
A. Analisis Permintaan.....	41
B. Analisis Penawaran .....	69
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar.....	83
D. Baur Pemasaran .....	94
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi.....	105
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL</b>	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas .....	110
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas .....	125
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	127

D. Pemilihan Lokasi .....	128
E. Teknologi Yang Digunakan .....	131
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA</b>	
A. Pengorganisasian .....	136
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia .....	148
C. Aspek Yuridis .....	160
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN</b>	
A. Kebutuhan dan Sumber Dana .....	174
B. Perkiraan Biaya Operasional .....	176
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	181
D. Proyeksi Neraca .....	185
E. Proyeksi Rugi Laba .....	187
F. Proyeksi Arus Kas (Cash Flow Projected) .....	188
G. Analisis Titik Impas (Break-Even Point) .....	189
H. Penilaian Investasi .....	189
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan .....	195
J. Manajemen Risiko .....	213
<b>BAB VI SIMPULAN</b>	
A. Pendahuluan .....	218
B. Aspek Pemasaran .....	219
C. Aspek Operasional .....	221
D. Aspek Organisasi (Sumber Daya Manusia) .....	222
E. Aspek Finansial .....	222
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>224</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Data Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman 2011-2021 .....	2
2.	Survei <i>Eating Habit Weekday Fast Food</i> .....	3
3.	Peta <i>Golf Island</i> .....	13
4.	<i>Business Model Canvas</i> .....	19
5.	Mesin Pemesanan Makanan dan Minuman .....	72
6.	<i>Fortune Cookie</i> .....	75
7.	Meja Semi-VIP dengan <i>Speaker</i> Kecil dan Meja Regular .....	76
8.	<i>Photo Spot</i> Klakat Dimsum .....	76
9.	<i>Area Customer Segmentation</i> .....	87
10.	Logo Xiānwèi Express .....	96
11.	<i>Service Sequence Front of The House</i> .....	112
12.	<i>Service Sequence Back of The House</i> .....	115
13.	<i>Customer Process Dine-in</i> .....	118
14.	<i>Customer Process Take Away</i> .....	119
15.	<i>Customer Process Online</i> .....	120
16.	<i>Layout Xiānwèi Express</i> .....	127
17.	Tampak Depan Xiānwèi Express .....	131
18.	Struktur Organisasi Xiānwèi Express .....	143

## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Faktor yang Mempengaruhi Konsumsi <i>Fast Food</i> .....	4
2.	Persentase Pengeluaran per Kapita Sebulan Menurut Kelompok Komoditas di DKI Jakarta Tahun 2018-2020 (dalam %) .....	6
3.	Persentase Banyaknya Perusahaan/Usaha Restoran/Rumah Makan Berskala Menengah dan Besar Menurut Provinsi dan Jenis Masakan Utama Yang Disajikan, Tahun 2015 (dalam %) .....	7
4.	Restoran Cepat Saji yang Paling Diminati Masyarakat Indonesia .....	7
5.	Hasil Olahan Data Ketertarikan dan Potensi Terkait Bisnis.....	11
6.	Persentase Banyaknya Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman Skala Menengah Besar menurut Lokasi Usaha dan Jenis Usaha, Tahun 2019 ....	12
7.	Jumlah Rumah Makan / Restoran Menurut Kecamatan Tahun 2018- 2019 .....	15
8.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Kecamatan Tahun 2019 .....	16
9.	Jumlah Penduduk DKI Jakarta Menurut Kelompok Umur pada Tahun 2020 .....	42
10.	Jumlah Penduduk Jakarta Utara Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin pada Tahun 2019-2020 .....	42
11.	Hasil Olahan Data Profil Responden .....	44
12.	Hasil Olahan Data Kondisi Pasar .....	45
13.	Uji Validitas Indikator <i>Product, Price, Promotion, Place, People,</i> <i>Packaging, Programming, Partnership</i> .....	48
14.	Uji Reliabilitas Indikator <i>Product, Price, Promotion, Place, People,</i> <i>Packaging, Programming, Partnership</i> .....	51
15.	Hasil Olahan Data Kuesioner <i>Product</i> .....	52
16.	Hasil Olahan Data Kuesioner <i>Price</i> .....	54
17.	Hasil Olahan Data Kuesioner <i>Promotion</i> .....	56
18.	Hasil Olahan Data Kuesioner <i>Place</i> .....	58

19.	Hasil Olahan Data Kuesioner <i>People</i> .....	60
20.	Hasil Olahan Data Kuesioner <i>Packaging</i> .....	62
21.	Hasil Olahan Data Kuesioner <i>Programming</i> .....	64
22.	Hasil Olahan Data Kuesioner <i>Partnership</i> .....	67
23.	Daftar Kompetitor Langsung Xiānwèi Express .....	70
24.	Daftar Kompetitor Alternatif Xiānwèi Express .....	70
25.	Analisis Matriks SWOT Xiānwèi Express .....	82
26.	Hasil Olahan Data Kuesioner Demografis .....	84
27.	Hasil Olahan Data Kuesioner Psikografis .....	85
28.	Hasil Olahan Data Kuesioner Perilaku .....	86
29.	Menu Makanan dan Minuman Xiānwèi Express .....	95
30.	Laporan Inflasi Indonesia Tahun 2019-2021 .....	106
31.	Biaya Kegiatan Sosial Xiānwèi Express .....	107
32.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of The House</i> dengan Fasilitas Xiānwèi Express .....	125
33.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back of The House</i> dengan Fasilitas Xiānwèi Express .....	125
34.	Hubungan Fungsional antara <i>Customer Process Dine-in</i> dengan Fasilitas Xiānwèi Express .....	126
35.	Hubungan Fungsional antara <i>Customer Process Take Away</i> dengan Fasilitas Xiānwèi Express .....	126
36.	Hubungan Fungsional antara <i>Customer Process Online</i> dengan Fasilitas Xiānwèi Express .....	126
37.	Kebutuhan Ruang Fasilitas Xiānwèi Express .....	127
38.	Rincian Harga Teknologi Xiānwèi Express .....	135
39.	Analisis Pekerjaan Xiānwèi Express .....	137
40.	<i>Staffing for Kitchen</i> .....	144
41.	<i>Staffing for Dining Room</i> .....	145
42.	Perincian Jumlah Karyawan Xiānwèi Express .....	145
43.	Jam Operasional Xiānwèi Express .....	146
44.	Pembagian Jam Kerja Karyawan Xiānwèi Express .....	146

45.	Jadwal Kerja Karyawan Xiānwèi Express .....	147
46.	Biaya Rekrutmen Xiānwèi Express .....	148
47.	Biaya Kompensasi Karyawan Xiānwèi Express .....	154
48.	Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan Xiānwèi Express .....	157
49.	Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Xiānwèi Express .....	158
50.	Identitas Pemegang Saham PT. Indah Selaras Cemerlang .....	163
51.	Beban Biaya Aspek Yuridis .....	173
52.	Perkiraan Kebutuhan Dana Investasi Awal Xiānwèi Express .....	174
53.	Biaya <i>Pre-Operating Expense</i> Xiānwèi Express .....	175
54.	Rincian Sumber Dana Investasi Xiānwèi Express .....	176
55.	Rincian Biaya Operasional Xiānwèi Express .....	177
56.	Rincian Biaya Utilitas Xiānwèi Express .....	179
57.	Total Maksimum Pelanggan Xiānwèi Express .....	183
58.	Rincian Asumsi Penjualan Xiānwèi Express Tahun Pertama .....	184
59.	Rincian <i>Balance Sheet</i> Xiānwèi Express Tahun Pertama .....	187
60.	<i>Discounted Payback Period</i> Xiānwèi Express .....	191
61.	Penilaian Investasi Xiānwèi Express .....	195



## DAFTAR FORMULA

No.	Keterangan	Halaman
1.	Maksimum <i>Turnover</i> Restoran .....	182
2.	<i>Balance Sheet</i> .....	185
3.	<i>Income Statement</i> .....	187
4.	<i>Cash Flow Statement</i> .....	188
5.	<i>Break Even Point (BEP)</i> .....	189
6.	<i>Weighted Average Cost of Capital</i> .....	190
7.	<i>Payback Period</i> .....	191
8.	<i>Net Present Value</i> .....	192
9.	<i>Internal Rate of Return</i> .....	193
10.	<i>Profitability Index</i> .....	194
11.	<i>Current Ratio</i> .....	195
12.	<i>Quick Ratio</i> .....	196
13.	<i>Inventory to Net Working Capital</i> .....	197
14.	<i>Cash Ratio</i> .....	197
15.	<i>Operating Cash Flow Ratio</i> .....	198
16.	<i>Debt to Asset Ratio</i> .....	199
17.	<i>Debt to Equity Ratio</i> .....	200
18.	<i>Time Interest Earned</i> .....	200
19.	<i>Long Term Debt to Capital Structure</i> .....	201
20.	<i>Current Liabilities to Equity</i> .....	202
21.	<i>Gross Profit Margin</i> .....	202
22.	<i>Net Profit Margin</i> .....	203
23.	<i>Return on Total Assets</i> .....	204
24.	<i>Return on Total Equity</i> .....	204
25.	<i>Earnings per Share</i> .....	205
26.	<i>Fixed Asset Turnover</i> .....	205
27.	<i>Total Asset Turnover</i> .....	206
28.	<i>Inventory Turnover</i> .....	207
29.	<i>Day of Inventory</i> .....	207

30.	<i>Networking Capital Turnover</i> .....	208
31.	<i>Food Cost Percentage</i> .....	209
32.	<i>Beverage Cost Percentage</i> .....	209
33.	<i>Labor Cost Percentage</i> .....	210
34.	<i>Revenue per Employee Hour Worked</i> .....	211
35.	<i>Cover per Employee Hour Worked</i> .....	211
36.	<i>Seat Turnover</i> .....	212
37.	<i>Average Spend per Head</i> .....	212
38.	<i>Revenue Yield per Seat</i> .....	213





## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	Kuesioner .....	A-1
B.	Desain Grafis .....	B-1
C.	<i>Food Cost</i> .....	C-1
D.	Daftar <i>Supplier</i> .....	D-1
E.	Proyeksi Laporan Keuangan .....	E-1
F.	<i>Business Model Canvas</i> .....	F-1

