

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS 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 TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Gagasan Awal .....	1
Tujuan Studi Kelayakan .....	5
Metodologi .....	7
Tinjauan Konseptual .....	14
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN .....</b>	<b>23</b>
Analisis Permintaan .....	23
Analisis Penawaran .....	40
Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis Dalam Pasar .....	53
Bauran Pemasaran .....	56
Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik .....	70
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL .....</b>	<b>76</b>
Analisis Jenis Aktivitas dan Fasilitas .....	76
Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas .....	86
Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	88

Pemilihan Lokasi .....	90
Teknologi Yang Digunakan .....	92
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA .....</b>	<b>95</b>
Pengorganisasian .....	95
Pengembangan Sumber Daya Manusia .....	111
Aspek Yuridis .....	122
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN .....</b>	<b>131</b>
Kebutuhan dan Sumber Dana .....	131
Perkiraan Biaya Operasional .....	131
Perkiraan Pendapatan Usaha .....	134
Proyeksi Neraca .....	135
Proyeksi Laba Rugi .....	136
Proyeksi Arus Kas .....	137
Analisis Titik Impas .....	137
Penilaian Investasi .....	138
Analisa Rasio Laporan Keuangan .....	141
Manajemen Resiko .....	150
<b>BAB VI SIMPULAN .....</b>	<b>152</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>154</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

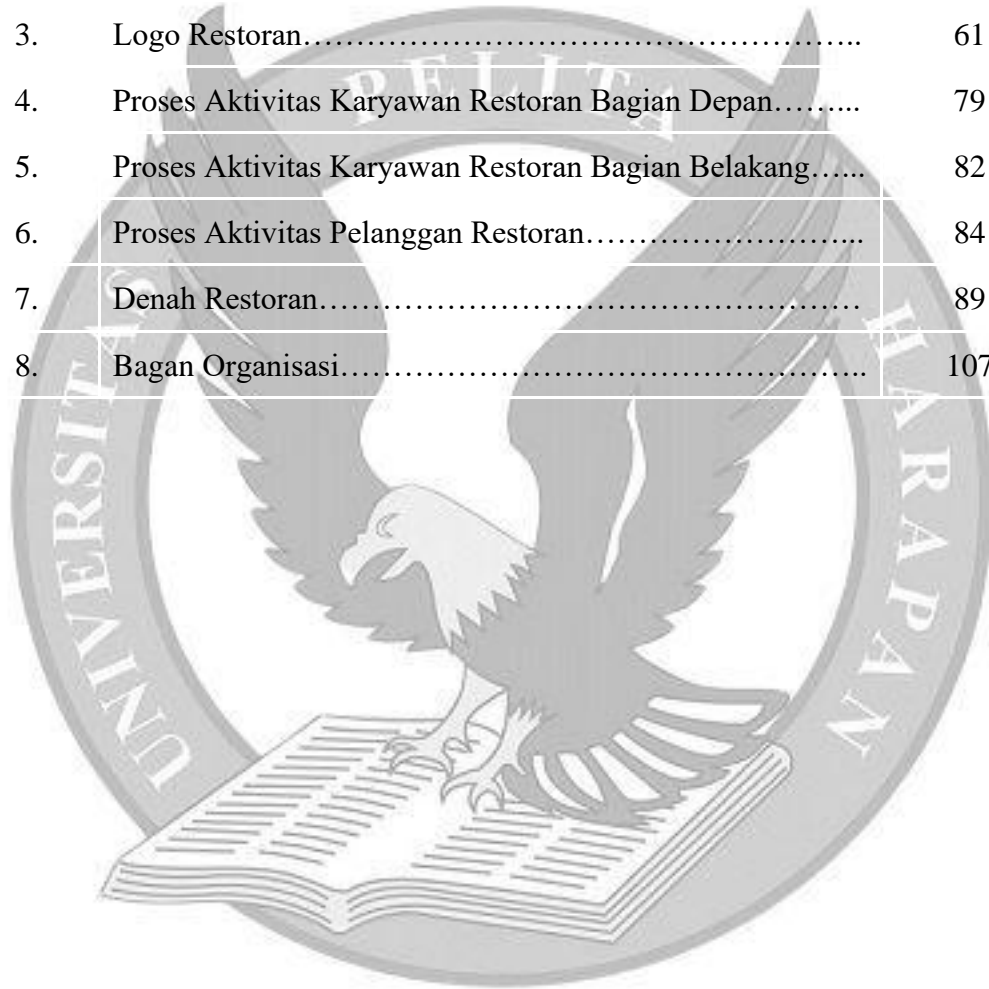
## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Penduduk Kota Makassar Tahun 2019-2021.....	3
2.	Hasil Olah Data Kuesioner bagian Demografis.....	24
3.	Hasil Olah Data Kuesioner bagian Kecenderungan Pasar...	25
4.	Hasil Olah Data Kuesioner bagian Pertanyaan dengan Jawaban Ganda.....	26
5.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Minat .....	28
6.	Hasil Uji Validitas.....	38
7.	Hasil Uji Reliabilitas.....	40
8.	Daftar Pesaing Langsung.....	41
9.	Daftar Pesaing Tidak Langsung .....	42
10.	Matriks SWOT Hong Ma La Restaurant.....	52
11.	Menu Makanan dan Minuman.....	58
12.	Harga Menu Makanan dan Minuman.....	62
13.	Daftar Paket.....	68
14.	Daftar Program.....	69
15.	Produk Domestik Regional Bruto Menurut Lapangan Usaha Atas Dasar Harga Konstan Kota Makassar Tahun 2016-2018.....	71
16.	Tingkat Inflasi Indonesia Bulan Januari-Oktober 2021 .....	72
17.	Teknologi Operasional.....	75
18.	Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas Restoran.....	86
19.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	90

20.	Perbandingan Lokasi.....	91
21.	Daftar Teknologi.....	92
22.	Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan.....	97
23.	Jumlah Karyawan Ruang Makan Yang Dibutuhkan.....	108
24.	Jumlah Karyawan Dapur Yang Dibutuhkan.....	108
25.	Jumlah Karyawan Yang Dibutuhkan.....	108
26.	Jenis Jadwal Kerja.....	110
27.	Pembagian Jadwal Kerja.....	111
28.	Distribusi Gaji Karyawan.....	116
29.	Ringkasan Biaya Jaminan Sosial.....	119
30.	Program Orientasi.....	121
31.	Program Pelatihan dan Pengembangan.....	121
32.	Identitas Badan Eksekutif.....	125
33.	Ringkasan Biaya Legalitas.....	130
34.	Rincian Investasi Awal.....	131
35.	Rincian Biaya HPP dan Operasional.....	132
36.	Penjualan Bersih di Tahun Pertama.....	135
37.	Proyeksi Neraca .....	135
38.	Proyeksi Laba Rugi .....	136
39.	Proyeksi Arus Kas .....	137
40.	Proyeksi Titik Impas .....	138

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Pendapatan Devisa Indonesia dari Sektor Pariwisata.....	2
2.	Analisis Porter's Five Forces.....	49
3.	Logo Restoran.....	61
4.	Proses Aktivitas Karyawan Restoran Bagian Depan.....	79
5.	Proses Aktivitas Karyawan Restoran Bagian Belakang.....	82
6.	Proses Aktivitas Pelanggan Restoran.....	84
7.	Denah Restoran.....	89
8.	Bagan Organisasi.....	107



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner.....	A1
2.	HPP (COGS).....	B1
3.	Desain Grafik.....	C1
4.	Aspek Keuangan.....	D1

