

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii

BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	5
C. Metodologi Penelitian.....	6
D. Tinjauan Konseptual.....	15

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

A. Analisis Permintaan.....	23
B. Analisis Penawaran.....	44
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar.....	60
D. Bauran Pemasaran.....	65
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi.....	79

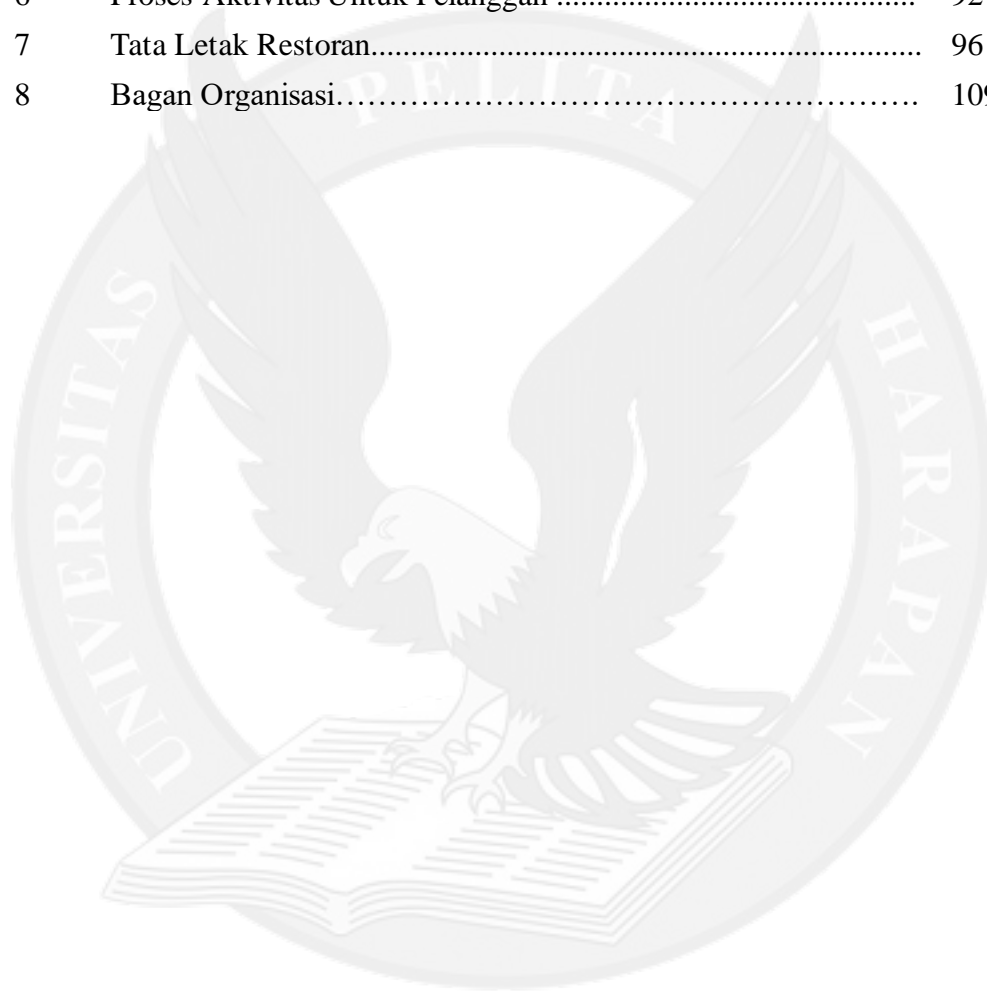
BAB III ASPEK OPERASIONAL

A. Jenis Aktivitas & Fasilitas.....	85
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	94
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	95
D. Pemilihan Lokasi.....	96
E. Teknologi yang Digunakan.....	98

BAB IV	ASPEK ORGANISASI & SUMBER DAYA MANUSIA	
	A. Pengorganisasian.....	101
	B. Sumber Daya Manusia.....	113
	C. Aspek Yuridis.....	123
BAB V	ASPEK KEUANGAN	
	A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	133
	B. Perkiraan Biaya Operasional.....	133
	C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	137
	D. Proyeksi Neraca.....	138
	E. Proyeksi Laba Rugi.....	138
	F. Proyeksi Arus Kas.....	139
	G. Analisis Titik Impas.....	139
	H. Penilaian Investasi.....	140
	I. Analisa Rasio Keuangan.....	142
	J. Manajemen Risiko.....	153
BAB VI	KESIMPULAN.....	156
	DAFTAR PUSTAKA.....	158
	LAMPIRAN	
	DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1	Jumlah Penduduk DKI Jakarta Berdasarkan Agama.....	4
2	Analisis <i>Porter's Five Forces</i>	60
3	Logo Restoran.....	69
4	Proses Aktivitas Untuk Pegawai <i>Front of The House</i>	88
5	Proses Aktivitas Untuk Pegawai <i>Back of The House</i>	90
6	Proses Aktivitas Untuk Pelanggan	92
7	Tata Letak Restoran.....	96
8	Bagan Organisasi.....	109



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	Produk Domestik Bruto Regional pada Harga Pasar Saat ini oleh Industri (dalam jutaan rupiah).....	3
2	Persentase Restoran Menengah dan Besar Berdasarkan Provinsi dan Jenis Makanan yang Disajikan.....	3
3	Populasi DKI Jakarta Berdasarkan Rentang Usia dan Jenis Kelamin 2019.....	31
4	Pasar Potensial.....	32
5	Hasil Kuesioner untuk Identitas Responden.....	33
6	Hasil Kuesioner untuk Aspek Pasar dan Pemasaran.....	34
7	Hasil Kuesioner untuk Pertanyaan Jawaban Berganda.....	35
8	Uji Validitas.....	36
9	Uji Validitas (lanj.).....	37
10	Uji Reliabilitas.....	39
11	Hasil Kuesioner untuk Produk.....	40
12	Hasil Kuesioner untuk Produk (lanj.).....	41
13	Hasil Kuesioner untuk Harga.....	41
14	Hasil Kuesioner untuk Harga (lanj.).....	42
15	Hasil Kuesioner untuk Harga (lanj.).....	43
16	Hasil Kuesioner untuk Tempat.....	44
17	Hasil Kuesioner untuk Promosi.....	46
18	Hasil Kuesioner untuk Sumber Daya Manusia.....	47
19	Hasil Kuesioner untuk <i>Programming</i>	48
20	Hasil Kuesioner untuk <i>Packaging</i>	49
21	Hasil Kuesioner untuk Kerjasama.....	50
22	Daftar Pesaing Langsung.....	52
23	Daftar Pesaing Tidak Langsung.....	53
24	SWOT <i>Analysis</i>	57
25	Menu Makanan.....	77
26	Menu Minuman	77
27	Harga Menu Makanan.....	80
28	Harga Menu Minuman.....	80
29	Daftar Paket.....	86
30	Daftar Program.....	86
31	Produk Domestik Regional Bruto Jakarta Utara Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha (Juta Rupiah).....	89

32	Laju Inflasi Bulan Januari – November 2021.....	90
33	Teknologi Operasional.....	93
34	Analisis Hubungan antara Aktivitas <i>Front of the House</i> dengan Fasilitas.....	103
35	Analisis Hubungan antara Aktivitas <i>Back of the House</i> dengan Fasilitas.....	104
36	Analisis Hubungan antara Aktivitas Pelanggan dengan Fasilitas.....	104
37	Penghitungan Ruang yang Dibutuhkan untuk Fasilitas.....	105
38	Perbandingan Lokasi.....	106
39	Rincian Harga untuk Sistem POS.....	108
40	Rincian Harga untuk <i>Wi-Fi</i>	108
41	Rincian Harga untuk Mesin Absensi Sidik Jari.....	109
42	Rincian Harga untuk <i>CCTV</i>	109
43	Rincian Harga untuk <i>self-service ordering machine</i>	110
44	Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan.....	113
45	Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan (lanj.).....	114
46	Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan (lanj.).....	115
47	Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan (lanj.).....	116
48	Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan (lanj.).....	117
49	Jumlah Pegawai Ruang Makan yang Dibutuhkan.....	120
50	Jumlah Pegawai Dapur yang Dibutuhkan.....	121
51	Jumlah Pegawai yang Dibutuhkan.....	121
52	Distribusi Gaji.....	129
53	Ringkasan Biaya Asuransi.....	131
54	Ringkasan Biaya Persyaratan Hukum.....	142
55	Rincian Investasi Awal.....	143
56	Ringkasan Biaya Operasional.....	146
57	Ringkasan Biaya Operasional (lanj.).....	147
58	Penjualan Bersih Tahun Pertama.....	148

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1	Kuesioner.....	A - 1
2	Daftar Pesaing.....	B - 1
3	<i>Costing</i> dan <i>COGS</i>	C - 1
4	Desain Grafis.....	D - 1
5	<i>Financial Statements</i>	E- 1

