

DAFTAR ISI

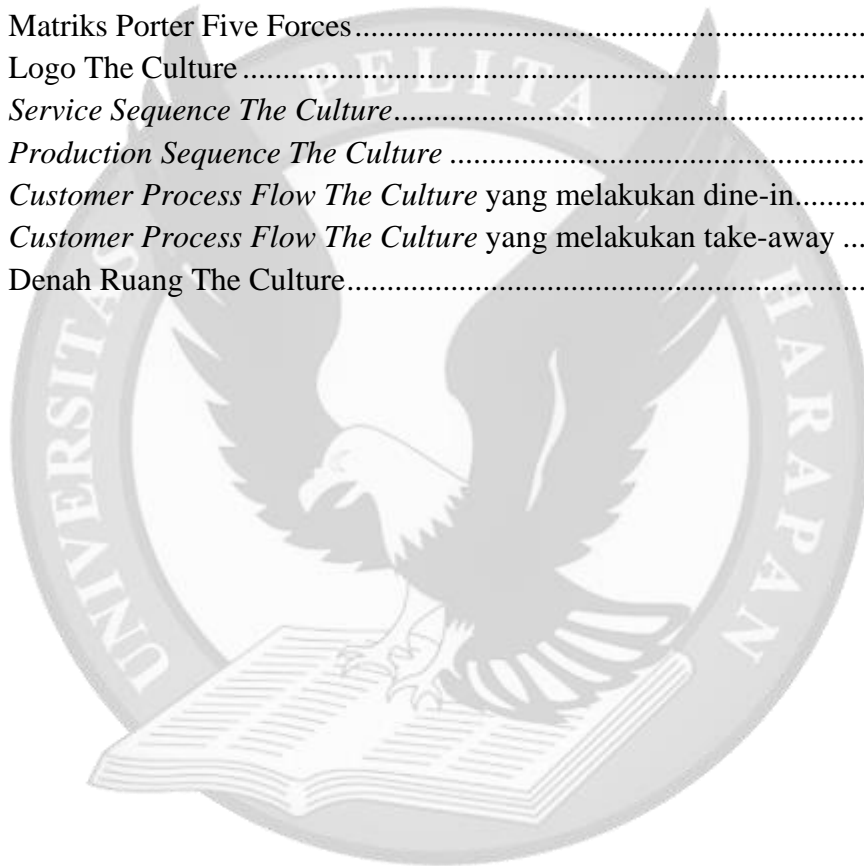
Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	i
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR	ii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPRIAN	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	9
C. Metodologi Penelitian	12
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	17
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	24
A. Analisis Permintaan	24
B. Analisis Penawaran	56
C. Segmentasi, Target, dan Posisi dalam Pasar	74
D. Bauran Pemasaran	78
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi.....	87
BAB III ASPEK OPERASIONAL	92
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	92
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	104
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	106
D. Pemilihan Lokasi	108
E. Teknologi Yang Digunakan	110
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN MANAJEMEN SUMBER DAYA MANUSIA.....	113
A. Pengorganisasian	113

B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	126
C. Aspek Yuridis	135
BAB V ASPEK KEUANGAN	151
A. Kebutuhan Sumber Daya	151
B. Perkiraan Biaya Operasional	154
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	158
D. Proyeksi Neraca	160
E. Proyeksi Rugi Laba	161
F. Proyeksi Arus Kas	162
G. Analisis Titik Impas	162
H. Penilaian Investasi	163
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan	167
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan	167
J. Manajemen Risiko	177
BAB VI SIMPULAN	183
A. Pendahuluan	183
B. Aspek Pasar dan Pemasaran	184
C. Aspek Operasional	184
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	186
E. Aspek Keuangan	186
DAFTAR PUSTAKA	188
LAMPIRAN	104
CURRICULUM VITAE	304

DAFTAR GAMBAR

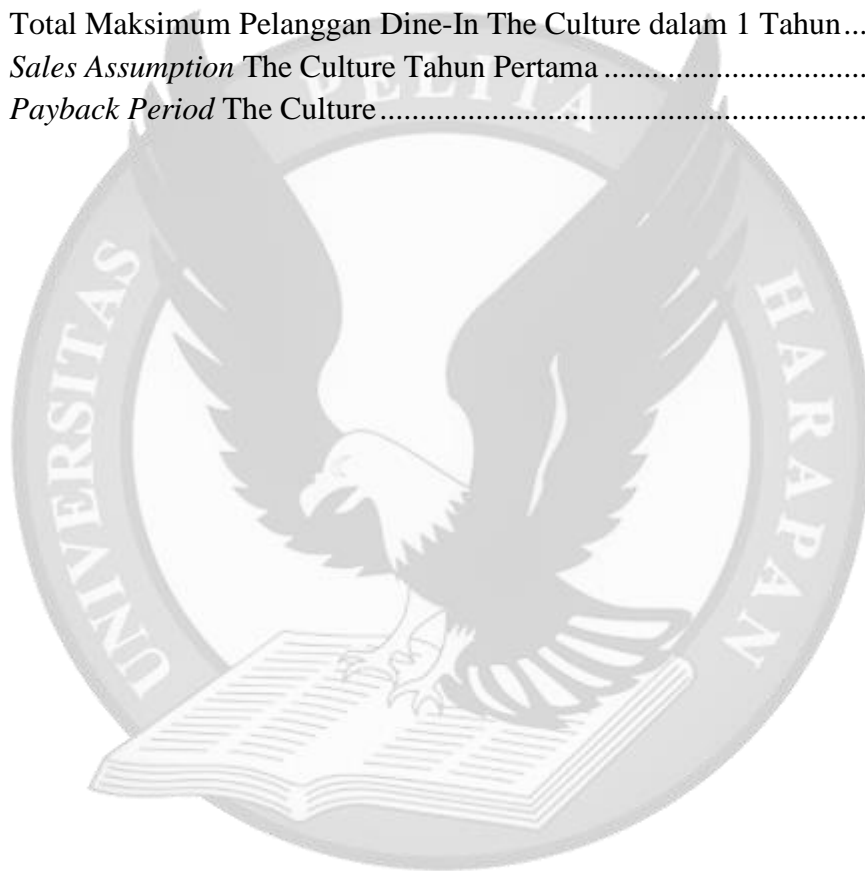
No.	Keterangan	Halaman
1.	Persentase Produksi Kopi di Indonesia Tahun 2019	3
2.	Lima Provinsi Produsen Kopi Terbesar di Indonesia Tahun 2018	4
3.	Produksi Kopi di Indonesia Tahun 2016 – 2018.....	5
4.	Pengeluaran Rata-Rata per Kapita Sebulan menurut Kelompok Barang dan Golongan Per Kapita Sebulan (Rupiah) Kota Tangerang Tahun 2020.....	7
5.	Peta Lokasi Ruko Golden 8 Gading Serpong, Tangerang	8
6.	Penduduk Kabupaten Tangerang Berdasarkan Kelompok Umur Tahun 2020.....	26
7.	Matriks Porter Five Forces.....	67
8.	Logo The Culture	81
9.	<i>Service Sequence The Culture</i>	95
10.	<i>Production Sequence The Culture</i>	99
11.	<i>Customer Process Flow The Culture</i> yang melakukan dine-in.....	100
12.	<i>Customer Process Flow The Culture</i> yang melakukan take-away	102
13.	Denah Ruang The Culture.....	108



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Pertumbuhan Produksi Industri Manufaktur 2019 dalam KBLI.....	1
2.	Jumlah Penduduk Banten Menurut Kabupaten/Kota Tahun 2020.....	25
3.	Laju Pertumbuhan Penduduk Kabupaten Tangerang Tahun 2018-2020 ..	25
4.	Kepadatan Penduduk Kabupaten Tangerang Tahun 2020	25
5.	Hasil Olahan Kuesioner dari Data Responden.....	28
6.	Hasil Kuesioner dari Kondisi Pasar	30
7.	Uji Validitas dari Bauran Pemasaran	37
8.	Nilai Cronbach's Alpha The Culture	41
9.	Hasil Kuesioner Bauran Permasaran Terkait Distribusi	42
10.	Hasil Kuesioner Bauran Permasaran Terkait Produk	44
11.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait Harga.....	46
12.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait SDM.....	47
13.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Terkait Pengemasan	49
14.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Terkait Pemrograman.....	50
15.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Terkait Promosi.....	51
16.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Terkait Kerjasama	52
17.	Daftar Kompetitor Langsung The Culture	54
18.	Daftar Kompetitor Substitusi The Culture	56
19.	Daftar Kompetitor Tidak Langsung The Culture.....	57
20.	Analisis SWOT Matriks The Culture.....	73
21.	Daftar Menu The Culture	80
22.	Laporan Inflasi Indonesia Tahun 2019-2021	88
23.	Rincian Biaya Aspek Sosial	89
24.	Teknologi yang Digunakan The Culture.....	90
25.	Hubungan Fungsional antara Customer Sequence dengan Fasilitas The Culture.....	105
26.	Hubungan Fungsional antara Service Sequence dengan Fasilitas The Culture.....	105
27.	Hubungan Fungsional antara Production Sequence dengan Fasilitas The Culture.....	106
28.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas The Culture	107
29.	Perbandingan Aspek Kriteria Pemilihan Lokasi The Culture	109
30.	Analisis Pekerjaan The Culture.....	114
31.	Struktur Organisasi The Culture	121
32.	<i>Staffing for Kitchen</i>	122
33.	<i>Staffing for Dining Room</i>	122
34.	Jumlah Karyawan The Culture.....	123
35.	Jam Operasional The Culture.....	124
36.	Jam Kerja Karyawan The Culture.....	124

37.	Jadwal Kerja Karyawan The Culture	125
38.	Biaya Kompensasi Karyawan The Culture	130
39.	Biaya BPJS Karyawan The Culture	133
40.	Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan The Culture.....	134
41.	Biaya Aspek Yuridis The Culture	150
42.	Investasi Awal The Culture.....	151
43.	<i>Pre-Operating Expenses</i> The Culture	152
44.	Sumber Dana The Culture.....	153
45.	Biaya Operasional The Culture.....	154
46.	Biaya Utilitas The Culture	156
47.	Biaya Perbaikan dan Pemeliharaan The Culture.....	158
48.	Total Maksimum Pelanggan Dine-In The Culture dalam 1 Tahun.....	159
49.	<i>Sales Assumption</i> The Culture Tahun Pertama	160
50.	<i>Payback Period</i> The Culture.....	164



DAFTAR LAMPRIAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian	A-1
2.	<i>Food and Beverage Cost</i>	B-2
3.	Daftar <i>Supplier</i>	C-1
4.	<i>Beginning Inventory</i>	D-1
5.	Desain Grafis.....	E-1
6.	<i>Equipment and Supply</i>	F-1
7.	Proyeksi Laporan Keuangan	G-1

