

# 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>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Gagasan Awal .....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	6
C. Metodologi.....	7
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	12
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN</b>	
A. Analisis Permintaan .....	23
B. Analisis Penawaran.....	37
C. Segementasi, Target Pasar, Posisi Bisnis dalam Pasar .....	52
D. Bauran pemasaran.....	58
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi.....	75
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL</b>	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	79
B. Analisis Hubungan Fungsional antar Aktivitas dan Fasilitas .....	89
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	91
D. Pemilihan Lokasi .....	93
E. Teknologi yang Digunakan.....	95

#### **BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA**

A. Pengorganisasian .....	100
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia .....	124
C. Aspek Yuridis .....	136

#### **BAB V ASPEK KEUANGAN**

A. Kebutuhan dan Sumber Dana .....	150
B. Perkiraan Biaya Operasional .....	153
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	158
D. Laporan Neraca.....	160
E. Laporan Laba Rugi .....	160
F. Laporan Arus Kas .....	161
G. Analisis Titik Impas.....	161
H. Penilaian Investasi .....	162
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan.....	164
J. Manajemen Risiko.....	175

#### **BAB VI SIMPULAN**

A. Pendahuluan.....	180
B. Aspek Pasar dan Pemasaran .....	181
C. Aspek Operasional.....	182
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia.....	183
E. Aspek Keuangan .....	184

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>xiii</b>
-----------------------------	-------------

#### **LAMPIRAN**

#### **RIWAYAT HIDUP**

<b>No.</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Halaman</b>
1	Logo Restoran Cu.mie.....	61
2	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of The House</i> Restoran Cu.mie.....	79
3	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of The House</i> Restoran Cu.mie.....	83

4	Alur Aktivitas Tamu <i>Dine In</i> di Restoran Cu.mie .....	85
5	Alur Aktivitas Tamu <i>Take Away</i> di Restoran Cu.mie .....	86
6	<i>Layout</i> Restoran Cu.mie Lantai 1 .....	92
7	<i>Layout</i> Restoran Cu.mie Lantai 2.....	93
8	Struktur Organisasi Restoran Cu.mie .....	119



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	Laju Pertumbuhan Kumulatif Produk Domestik Bruto Menurut Lapangan Usaha (Persen) Tahun 2017-2021.....	2
2	Jumlah Penduduk (Jiwa) Menurut Kecamatan di Kota Jakarta Utara Tahun 2016-2020.....	4
3	<i>Global Demand Rankings for Instant Noodles</i> .....	5
4	Jumlah Penduduk (Jiwa) di Kota Jakarta Utara Tahun 2016-2020 .....	23
5	Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kota Jakarta Utara Tahun 2020 .....	24
6	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Data Responden .....	26
7	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Kondisi Pasar .....	27
8	Hasil Olahan Data Kuesioner Bauran pemasaran Produk .....	30
9	Hasil Olahan Data Kuesioner Bauran pemasaran Harga .....	31
10	Hasil Olahan Data Kuesioner Bauran pemasaran Distribusi .....	32
11	Hasil Olahan Data Kuesioner Bauran pemasaran Promosi .....	33
12	Hasil Olahan Data Kuesioner Bauran pemasaran Manusia .....	34
13	Hasil Olahan Data Kuesioner Bauran pemasaran Pengemasan.....	35
14	Hasil Olahan Data Kuesioner Bauran pemasaran Pemrograman .....	36
15	Hasil Olahan Data Kuesioner Bauran pemasaran Kerja Sama .....	37
16	Daftar <i>Direct Competitors</i> Cu.mie .....	38
17	Daftar <i>Indirect Competitors</i> Cu.mie .....	40
18	Matriks SWOT Restoran Cu.mie.....	51
19	Menu Restoran Cu.mie .....	58
20	Rincian Pengemasan Restoran Cu.mie .....	72
21	Rincian Pemrograman Restoran Cu.mie.....	73
22	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas <i>Front Of The House</i> dengan Fasilitas.....	89
23	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas <i>Back Of The House</i> dengan Fasilitas.....	90

24	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Tamu dengan Fasilitas .....	91
25	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Restoran Cu.mie.....	92
26	Analisis Perbandingan Lokasi Restoran Cu.mie .....	94
27	Rincian Pengeluaran <i>POS System</i> .....	96
28	Rincian Pengeluaran <i>WiFi</i> .....	97
29	Rincian Pengeluaran <i>CCTV</i> .....	97
30	Rincian Pengeluaran <i>Laptop</i> .....	98
31	Rincian Pengeluaran <i>Smoke Detector</i> dan <i>Fire Sprinkler</i> .....	98
32	Rincian Pengeluaran Teknologi Restoran Cu.mie.....	98
33	<i>Job Description</i> dan <i>Job Specification</i> Restoran Cu.mie .....	109
34	Panduan Jumlah Karyawan di <i>Kitchen Area</i> .....	120
35	Panduan Jumlah Karyawan di <i>Service Area</i> .....	121
36	Jumlah Karyawan di Restoran Cu.mie .....	121
37	Pembagian Shift Kerja Karyawan .....	123
38	Jadwal Rotasi Kerja Karyawan.....	123
39	Gaji dan THR Karyawan Restoran Cu.mie .....	128
40	Rincian Upah Lembur Karyawan Restoran Cu.mie .....	130
41	Gaji dan THR Karyawan Restoran Cu.mie .....	132
42	Program dan Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan.....	133
43	Anggaran Biaya Pengurusan Perijinan Usaha Restoran Cu.mie .....	148
44	Rincian Kebutuhan Dana Investasi Awal Restoran Cu.mie.....	150
45	Sumber Dana Restoran Cu.mie .....	153
46	Biaya Operasional Restoran Cu.mie.....	154
47	Biaya Program CSR Restoran Cu.mie.....	158

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner.....	A-1
2.	Hasil Output Pengolahan Data .....	B-1
3.	Laporan dan Analisa Keuangan.....	C-1
4.	Desain Grafis .....	D-1
5.	Riwayat Hidup.....	E-1

