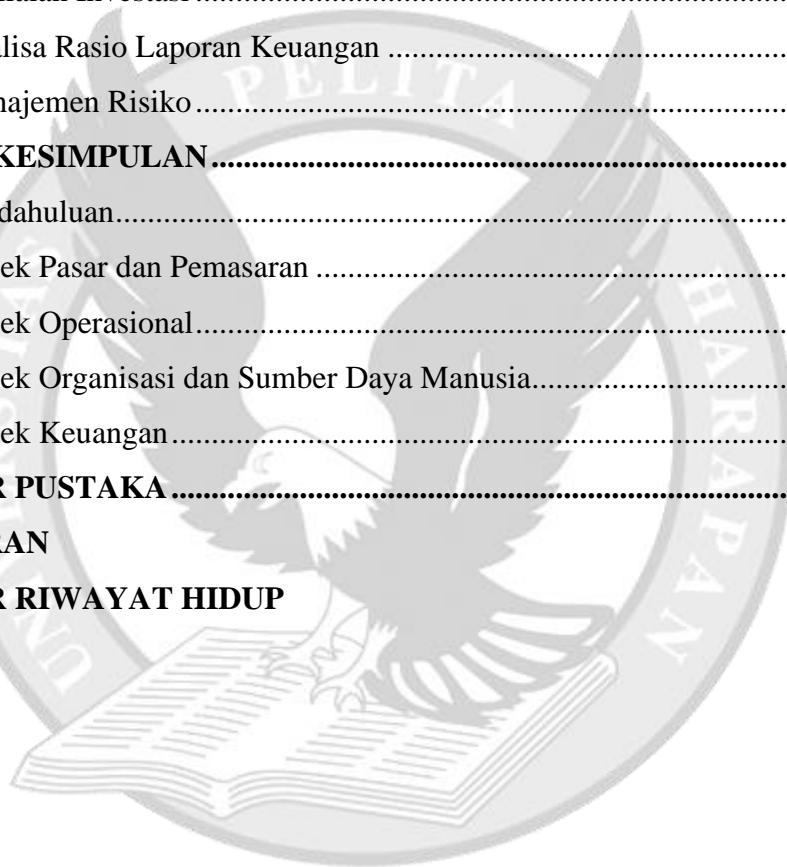


# DAFTAR ISI

Halaman

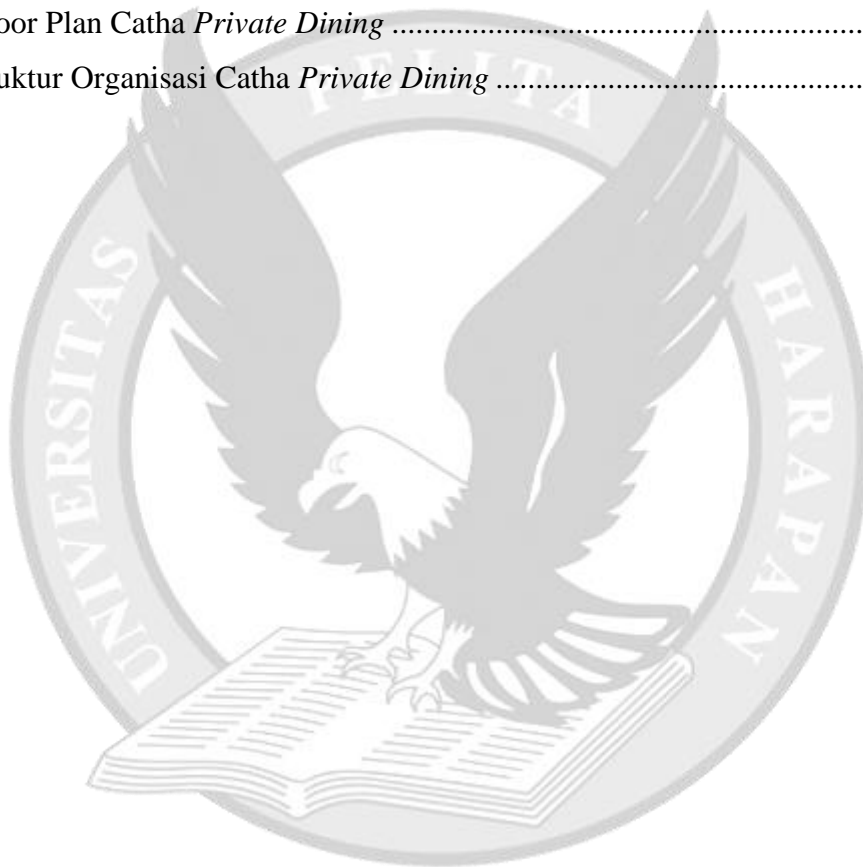
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan .....	5
C. Metodologi.....	7
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis.....	12
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN .....</b>	<b>21</b>
A. Analisis Permintaan.....	21
B. Analisis Penawaran.....	60
C. Segmentasi, Target, dan Posisi .....	72
D. Bauran Pemasaran .....	76
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi.....	86
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL .....</b>	<b>91</b>
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas .....	91
B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas .....	104
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang .....	106
D. Pemilihan Lokasi .....	107
E. Teknologi yang Digunakan.....	111
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASIAN DAN SUMBER DAYA MANUSIA .....</b>	<b>117</b>
A. Pengorganisasian .....	117
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia .....	131

C. Aspek Yuridis .....	141
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN .....</b>	<b>148</b>
A. Kebutuhan Sumber Dana .....	153
B. Perkiraan Biaya Operasional .....	155
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	158
D. Proyeksi Neraca .....	159
E. Proyeksi Laba Rugi .....	160
F. Proyeksi Arus Kas .....	160
G. Analisis Titik Impas .....	161
H. Penilaian Investasi .....	161
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan .....	165
J. Manajemen Risiko .....	168
<b>BAB VI KESIMPULAN .....</b>	<b>171</b>
A. Pendahuluan .....	171
B. Aspek Pasar dan Pemasaran .....	172
C. Aspek Operasional .....	173
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia .....	174
E. Aspek Keuangan .....	175
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>177</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Porter Five Forces .....	65
2.	Logo Catha <i>Private Dining</i> .....	78
3.	Customer Process Flow .....	91
4.	Service Sequence Flow .....	94
5.	Food and Beverage Production Flow .....	97
6.	Reservation Flow .....	100
7.	Floor Plan Catha <i>Private Dining</i> .....	107
8.	Stuktur Organisasi Catha <i>Private Dining</i> .....	123



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Persentase Rata-Rata Pengeluaran Per Kapita Sebulan Untuk Makanan dan Minuman Jadi di Provinsi DKI Jakarta .....	3
2.	Jumlah Pengeluaran per Kapita Makanan dan Minuman Jadi Sebulan dan Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten / Kotamadya di Provinsi DKI Jakarta 2021 .....	4
3.	Jumlah Penduduk Penduduk DKI Jakarta Menurut Kelompok Umur .....	23
4.	Tren Rata-rata Pengeluaran Per Kapita Per Bulan Menurut Jenis Pengeluaran di Kotamadya Jakarta Pusat Tahun 2020 dan 2021 .....	24
5.	Hasil Olahan Kuesioner Profil Responden .....	27
6.	Hasil Olahan Kuesioner Perilaku Responden .....	30
7.	Bauran Pemasaran Produk .....	37
8.	Bauran Pemasaran Harga .....	40
9.	Bauran Pemasaran Distribusi .....	42
10.	Bauran Pemasaran Promosi .....	44
11.	Bauran Pemasaran Sumber Daya Manusia .....	47
12.	Bauran Pemasaran Paket .....	51
13.	Bauran Pemasaran Pemrogram .....	54
14.	Bauran Pemasaran Kerja Sama .....	56
15.	Analisis SWOT .....	66
16.	Daftar Pesaing Langsung dan Tidak Langsung .....	70
17.	Daftar Pesaing Signifikan .....	71
18.	Strategi Penentuan Posisi Bisnis .....	75
19.	Daftar Produk Catha <i>Private Dining</i> .....	77
20.	Hubungan Fungsional antara <i>Customer Process Flow</i> dengan Fasilitas .....	101
21.	Hubungan Fungsional <i>Service Sequence Flow</i> dengan Fasilitas .....	102
22.	Hubungan Fungsional <i>Food and Beverage Production Flow</i> dengan Fasilitas .....	103
23.	Pembagian Area Bisnis .....	104
24.	Perbandingan Kriteria Pemilihan Lokasi Bisnis .....	105

25.	Rincian Harga CCTV .....	109
26.	Rincian Harga <i>Point of Sales System</i> .....	110
27.	Rincian Harga WiFi.....	111
28.	Rincian Harga <i>Fingerprint Machine</i> .....	111
29.	Rincian Harga <i>Air Conditioner</i> .....	112
30.	Rincian Harga <i>Exhaust Fan</i> .....	113
31.	Rincian Harga <i>Dumbwaiter</i> .....	113
32.	Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Sumber Daya Manusia .....	115
33.	Pembagian Jam Kerja Karyawan .....	126
34.	Jumlah Tenaga Kerja Ideal Area Produksi Menurut <i>Gregoire</i> .....	128
35.	Jumlah Tenaga Kerja Ideal Area Service Menurut <i>Gregoire</i> .....	128
36.	Jumlah Karyawan yang Dibutuhkan.....	129
37.	Tabel Perhitungan Gaji Karyawan.....	131
38.	Perhitungan Tunjangan Hari Raya.....	132
39.	Perhitungan Biaya Jaminan Sosial.....	135
40.	Perhitungan Biaya Pelatihan dan Pengembangan.....	137
41.	Identitas Kepemilikan Saham PT. BUGARESTA JAYA FOOD ....	140
42.	Rincian Biaya Perizinan Usaha .....	146
43.	Perkiraan Biaya Investasi Awal .....	148
44.	Rincian Biaya <i>Pre-Opening</i> .....	149
45.	Rincian Perkiraan Biaya Operasional .....	150
46.	Asumsi Perhitungan Biaya Utilitas.....	152
47.	Rincian Penjualan Produk Tahun Pertama .....	154
48.	Rincian Perhitungan <i>Payback Period</i> .....	157
49.	Akumulasi Waktu <i>Payback Period</i> .....	158
50.	Nilai IRR Bisnis.....	158
51.	Rincian Manajemen Risiko.....	168

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Lampiran Kuesioner .....	A-1
2.	Lampiran Food Costing .....	B-1
3.	Lampiran Desain Grafis.....	C-1
4.	Lampiran Proyeksi Keuangan.....	D-2

