

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>I</b>
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR.....</b>	<b>III</b>
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR .....</b>	<b>IV</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>V</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>IX</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>X</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan .....	12
C. Metodologi .....	17
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	23
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN .....</b>	<b>38</b>
A. Analisis Permintaan.....	38
B. Analisis Penawaran.....	78
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar .....	117
D. Baur Pemasaran.....	127
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal, Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi .....	151
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL.....</b>	<b>158</b>
A. Kebutuhan dan Sumber Daya .....	158
B. Aspek Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	172
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	174
D. Pemilihan Lokasi.....	179

E. Teknologi yang Digunakan .....	182
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....</b>	<b>190</b>
A. Pengorganisasian .....	190
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia .....	208
C. Aspek Yudiris .....	228
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN.....</b>	<b>244</b>
A. Kebutuhan dan Sumber Dana .....	244
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	249
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	252
D. Proyeksi Neraca .....	254
E. Proyeksi Laba Rugi.....	256
F. Proyeksi Arus Kas.....	258
G. Analisis Titik Impas (Break-Event-Point) .....	258
H. Penilaian Investasi.....	259
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	263
J. Manajemen Risiko .....	282
<b>BAB VI SIMPULAN.....</b>	<b>286</b>
A. Pendahuluan .....	286
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	286
C. Aspek Operasional .....	287
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia.....	288
E. Aspek Keuangan.....	289
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>290</b>
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>294</b>

## DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1.	<i>Five Forces of Porter</i> .....	98
2.	Logo Restoran LUVRÉ .....	135
3.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of The House</i> LUVRÉ.....	157
4.	Kegiatan <i>Back of The House</i> LUVRÉ.....	161
5.	Seragam Karyawan LUVRÉ.....	164
6.	Alur Aktivitas Pelanggan LUVRÉ.....	165
7.	Layout Restoran LUVRÉ Lantai 1.....	173
8.	Layout Restoran LUVRÉ Lantai 2.....	174
9.	Struktur Organisasi Restoran LUVRÉ .....	203

## DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1.	PDRB Kota Bandung Atas Dasar Harga Konstan Menurut Lapangan Usaha 2017-2021 (Juta Rupiah).....	4
2.	Rata-rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Makanan dan Bukan Makanan Menurut Kota di Provinsi Jawa Barat (Rupiah), 2020 dan 2021.....	6
3.	Jumlah Penduduk menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Provinsi Jawa Barat Tahun 2019-2021.....	39
4.	Hasil Olahan Kuesioner Data Responden.....	42
5.	Hasil Olahan Kuesioner Kondisi Pasar.....	45
6.	Hasil Olah Data Produk ( <i>Product</i> ).....	52
7.	Hasil Olah Data Harga ( <i>Price</i> ).....	66
8.	Hasil Olah Data Distribusi( <i>Place</i> ).....	69
9.	Hasil Olah Data Promosi ( <i>Promotion</i> ).....	70
10.	Hasil Olah Data Manusia ( <i>People</i> ).....	71
11.	Hasil Olah Data Pengemasan ( <i>Packaging</i> ).....	73
12.	Hasil Olah Data Pemrograman ( <i>Programming</i> ).....	76
13.	Hasil Olah Data Kerja Sama ( <i>Partnership</i> ).....	77
14.	Daftar Pesaing Langsung.....	79
15.	Daftar Pesaing Tidak Langsung.....	80
16.	Analisis SWOT Restoran LUVRÉ.....	88

17.	Hasil Olahan Kuesioner Data Responden Bagian Domisili.....	117
18.	Hasil Olahan Kuesioner Data Responden.....	118
19.	Hasil Olahan Kuesioner Kondisi Pasar.....	119
20.	Hasil Olahan Kuesioner Perilaku Responden.....	120
21.	Daftar Menu Restoran LUVRÉ.....	126
22.	Laju Inflasi Penyedia Makanan dan Minuman / Restoran Bulanan Kota Bandung 2022.....	150
23.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of The House</i> dan Fasilitas.....	171
24.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back of The House</i> dan Fasilitas.....	171
25.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan dan Fasilitas.....	172
26.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Restoran LUVRÉ.....	175
27.	Perbandingan Pemilihan Lokasi Restoran LUVRÉ.....	177
28.	Rincian Harga <i>Point-of-Sales (POS) System</i> .....	179
29.	Rincian Harga <i>Wireless Fidelity (Wi-Fi)</i> .....	180
30.	Rincian Harga <i>Closed Circuit Television (CCTV)</i> .....	181
31.	Rincian Harga Mesin <i>Fingerprint</i> .....	182
32.	Rincian Harga <i>Sound System &amp; Speaker</i> .....	182
33.	Rincian Harga <i>Air Conditioner (AC)</i> .....	183
34.	Rincian Harga <i>Vending Machine</i> .....	184
35.	Rincian Harga <i>Smoke Detector</i> .....	184

36. Rincian Harga Laptop.....	185
37. Rincian Harga <i>Tablet</i> .....	186
38. Rincian Total Harga Fasilitas Restoran LUVRÉ.....	186
39. Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan Karyawan LUVRÉ.....	188
40. Jumlah Karyawan Restoran LUVRÉ.....	208
41. Jadwal Karyawan Restoran LUVRÉ.....	209
42. Pengeluaran Gaji dan Hari Raya Keagamaan (THR) Karyawan Restoran LUVRÉ.....	215
43. Biaya Jaminan Sosial Kesehatan Karyawan Restoran LUVRÉ.....	221
44. Biaya Jaminan Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Restoran LUVRÉ.....	223
45. Modal dan Pembagian Saham Pemegang Bisnis.....	229
46. Rincian Harga Legalitas.....	240
47. Perkiraan Biaya Investasi Awal Restoran LUVRÉ.....	241
48. Rincian Biaya Renovasi Restoran LUVRÉ.....	242
49. Perkiraan Biaya Peralatan LUVRÉ.....	243
50. Perkiraan Biaya Perlengkapan LUVRÉ.....	244
51. Perkiraan Biaya Pra-Operasional LUVRÉ.....	245
52. Perkiraan Biaya Operasional LUVRÉ.....	246