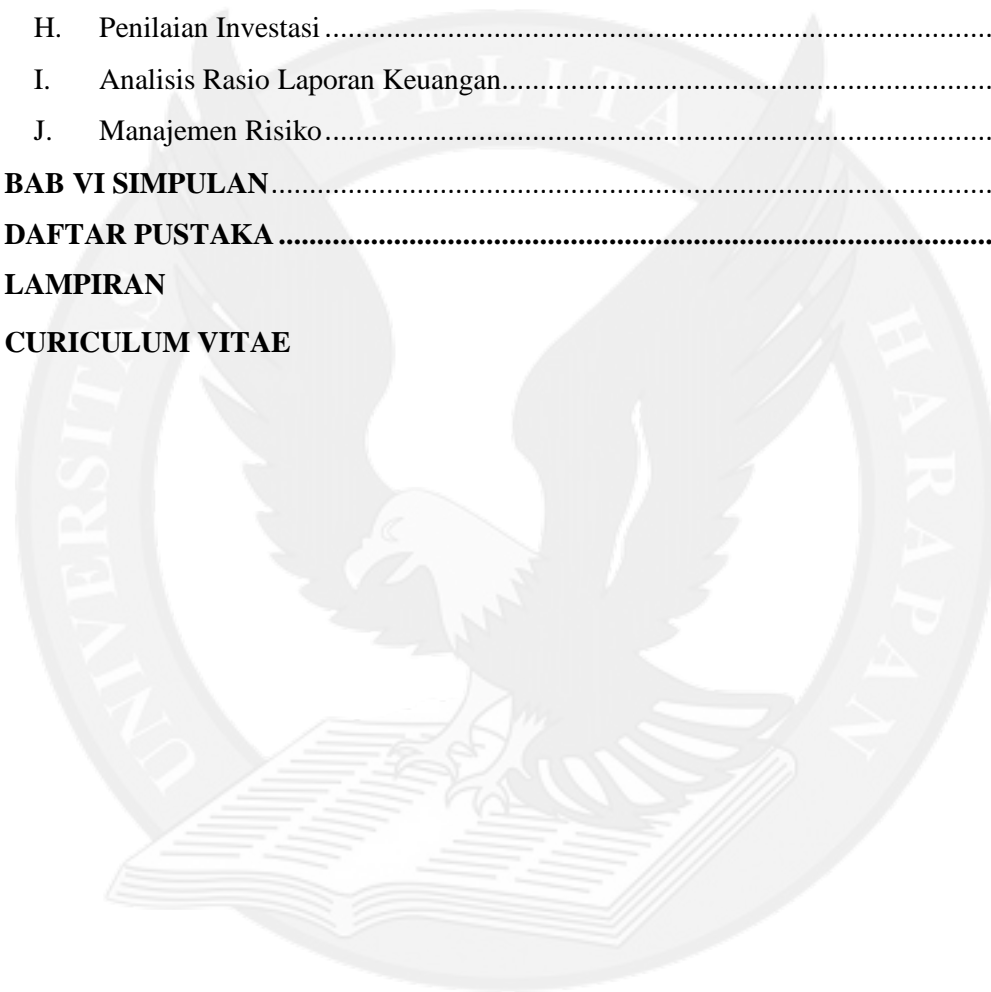


## DAFTAR ISI

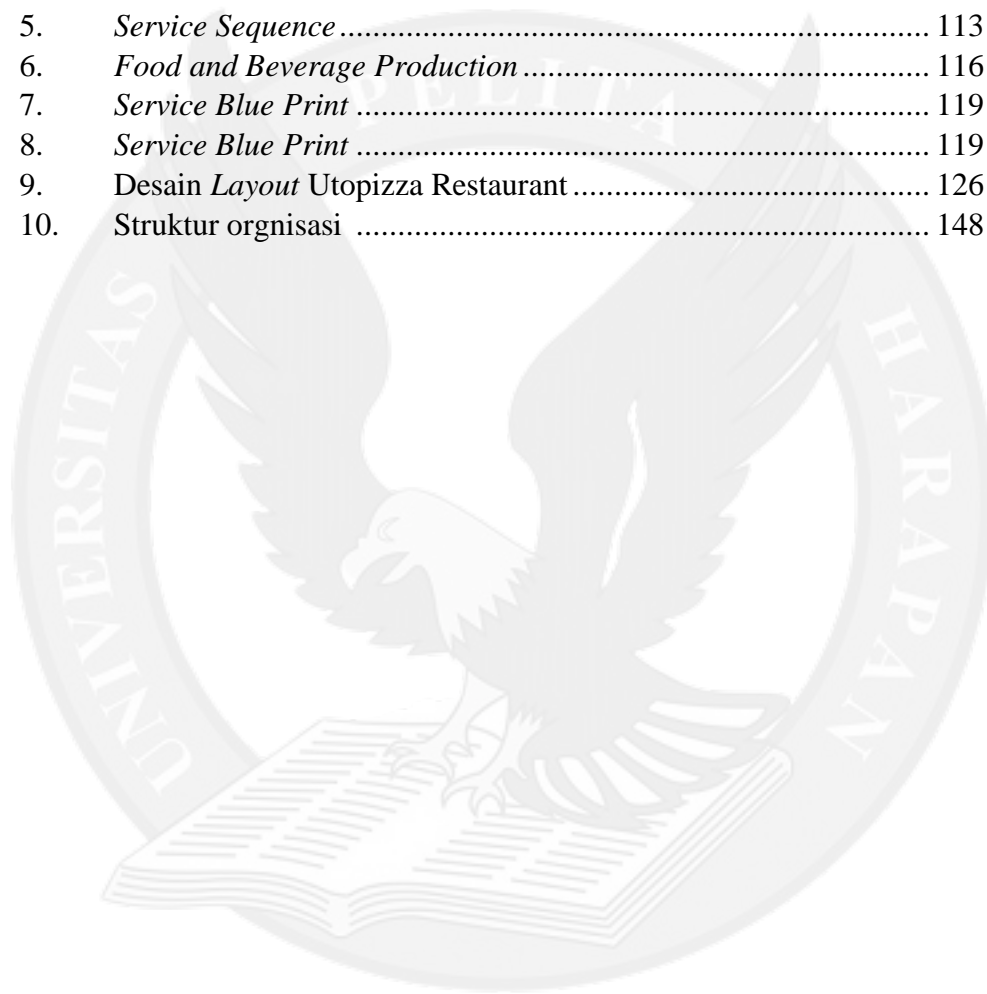
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis .....	5
C. Metodologi .....	7
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait .....	15
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN</b> .....	<b>30</b>
A. Analisis Permintaan .....	30
B. Analisis Penawaran.....	62
C. Segmentasi, Targeting dan Posisi Bisnis dalam Pasar .....	83
D. Bauran Pemasaran .....	88
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi.....	105
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL</b> .....	<b>110</b>
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas .....	110
B. Analisis Hubungan Fungsional antar Aktivitas dan Fasilitas .....	126
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	129
D. Pemilihan Lokasi.....	129
E. Teknologi yang Digunakan.....	131
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA</b> .....	<b>138</b>
A. Pengorganisasian .....	138
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	152
C. Aspek Yuridis.....	163

<b>BAB V ASPEK KEUANGAN .....</b>	<b>176</b>
A.    Kebutuhan dan Sumber Dana.....	176
B.    Perkiraan Biaya Operasional.....	180
C.    Perkiraan Pendapatan Usaha .....	184
D.    Proyeksi Neraca.....	185
E.    Proyeksi Rugi Laba.....	185
F.    Proyeksi Arus Kas ( <i>Cash Flow Projected</i> ) .....	186
G.    Analisis Titik Impas ( <i>Break-Even Point</i> ).....	186
H.    Penilaian Investasi .....	187
I.    Analisis Rasio Laporan Keuangan.....	192
J.    Manajemen Risiko.....	206
<b>BAB VI SIMPULAN.....</b>	<b>211</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>220</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>CURICULUM VITAE</b>	



## DAFTAR GAMBAR

NO.	KETERANGAN	HALAMAN
1.	Porter's Five Forces .....	72
2.	Bagan <i>Business Model Canvas</i> .....	81
3.	Logo Utoppiza Restaurant .....	93
4.	<i>Customer Process Flow</i> .....	112
5.	<i>Service Sequence</i> .....	113
6.	<i>Food and Beverage Production</i> .....	116
7.	<i>Service Blue Print</i> .....	119
8.	<i>Service Blue Print</i> .....	119
9.	Desain <i>Layout</i> Utopizza Restaurant .....	126
10.	Struktur organisasi .....	148



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok.....	30
2.	Jumlah Angkatan Kerja Berdasarkan Pendidikan Tertinggi .....	31
3.	Hasil Survei Peluang Pasar.....	34
4.	Data Profil Responden Survei Utopizza Restaurant .....	36
5.	Data Kondisi Pasar Utopizza Restaurant .....	39
6.	Data Hasil Survei Bauran pemasaran <i>Product</i> .....	43
7.	Data Hasil Survei Bauran Pemasaran <i>Price</i> .....	46
8.	Data Hasil Survei Baur Pemasaran <i>Place</i> .....	49
9.	Data Hasil Survei Baur Pemasaran <i>promotion</i> .....	51
10.	Data Hasil Survei Baur Pemasaran <i>People</i> .....	53
11.	Data Hasil Survei Baur Pemasaran <i>Packaging</i> .....	56
12.	Data Hasil Survei Baur Pemasaran <i>Programming</i> .....	58
13.	Data Hasil Survei Baur Pemasaran <i>Partnership</i> .....	61
14.	Analisis SWOT .....	73
15.	Daftar Usaha <i>Direct Competitor</i> Utopizza Restaurant .....	88
16.	Daftar Usaha <i>Indirect Competitor</i> Utopizza Restaurant .....	95
17.	Daftar Produk Utopizza Restaurant .....	96
18.	Daftar Harga Utopizza Restaurant.....	97
19.	Daftar Harga Produuk Berdasarkan Ukuran.....	106
20.	Daftar Harga Paket Utopizza Restaurant .....	126
21.	Daftar Inflasi Provinsi Banten 2022 .....	127
22.	<i>Customer Process Flow</i> .....	128
23.	Hubungan <i>Service Flow</i> dan Fasilitas.....	129
24.	Hubungan <i>Food and Beverage Production</i> dan Fasilitas.....	130
25.	Perhitungan Luas Fasilitas Utopizza Restaurant .....	132
26.	Analisa Lokasi Usaha Bisnis Utopizza Restaurant.....	133
27.	Daftar Fasilitas CCTV yang Diperlukan .....	134
28.	Perhitungan Biaya Pemasangan CCTV .....	135

29.	Biaya Pemasangan POS .....	136
30.	Perhitungan Biaya Pemasangan AC .....	136
31.	Perhitungan Biaya Pemasangan <i>Speaker</i> .....	139
32.	Pehitungan Biaya Pemasangan Mesin Absensi <i>Finger Print</i> .....	151
33.	Analisis Pekerjaan Utopizza Restaurant .....	153
34.	Jadwal Karyawan Utopizza Restaurant.....	157
35.	Jumlah Karyawan Utopizza Restaurant .....	158
36.	Jumlag Gaji Karyawan Utopizza Restaurant.....	160
37.	Total Gaji dan Tunjangan Hari Raya Karyawan Utopizza Restaurant	163
38.	Total Biaya Jaminan Kesehatan Utopizza Restaurant .....	167
39.	Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Utopizza Restaurant .	175
40.	Identitas Pelaksana Bisnis Utopizza Restaurant .....	176
41.	Biaya Pendaftaran PT dan Legalitas PT.....	177
42.	Investasi Awal Utopizza Restaurant .....	178
43.	Biaya Renovasi Utopizza Restaurant .....	179
44.	Biaya <i>Pre-Operating</i> Utopizza Restaurant.....	180
45.	Sumber Investasi Awal Utopizza Restaurant .....	182
46.	Biaya Operasional Utopizza Restaurant.....	185
47.	Biaya Utilitas Utopizza Restaurant .....	189
48.	Perkiraan Pendapatan Utopizza Restaurant Pada Tahun Pertama .....	189
49.	<i>Payback Period</i> Utopizza Restaurant .....	190
50.	Akumulasi <i>Paybac Period</i> Utopizza Restaurant .....	189
51.	<i>Internal Rate of Return</i> Utopizza Restaurant .....	190

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	KUESIONER .....	A-1
2.	DAFTAR PESAING.....	B-1
3.	FOOD COSTING .....	C-1
4.	DESAIN GRAFIS .....	D-1
5.	PROYEKSI LAPORAN KEUANGAN.....	E-1

