

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERNYATAAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR FORMULA.....	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
Bab I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	9
C. Metodologi.....	15
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	18
Bab II ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan	32
B. Analisis Penawaran.....	49
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Dalam Bisins.....	70
D. Bauran Pemasaran.....	75
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi	95

Bab III ANALISIS OPERASIONAL

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	100
B. Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas.....	143
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	146
D. Pemilihan Lokasi	147
E. Teknologi yang Digunakan.....	156

Bab IV ASPEK ORGANISASIONAL DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Pengorganisasian	160
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	176
C. Aspek Yuridis.....	187

Bab V ASPEK KEUANGAN

A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	201
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	79
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	208
D. Proyeksi Neraca.....	79
E. Proyeksi Arus Kas.....	211
F. Analisis Titik Impas.....	215
G. Penilaian Investasi.....	215
H. Proyeksi Arus Kas.....	214
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan.....	219
J. Manajemen Risiko.....	239

Bab VI KESIMPULAN

A. Pendahuluan.....	244
B. Aspek Pasar dan Pemasaran	245
C. Aspek Operasional.....	246
D. Aspek Organisasional dan Sumber Daya Manusia.....	247

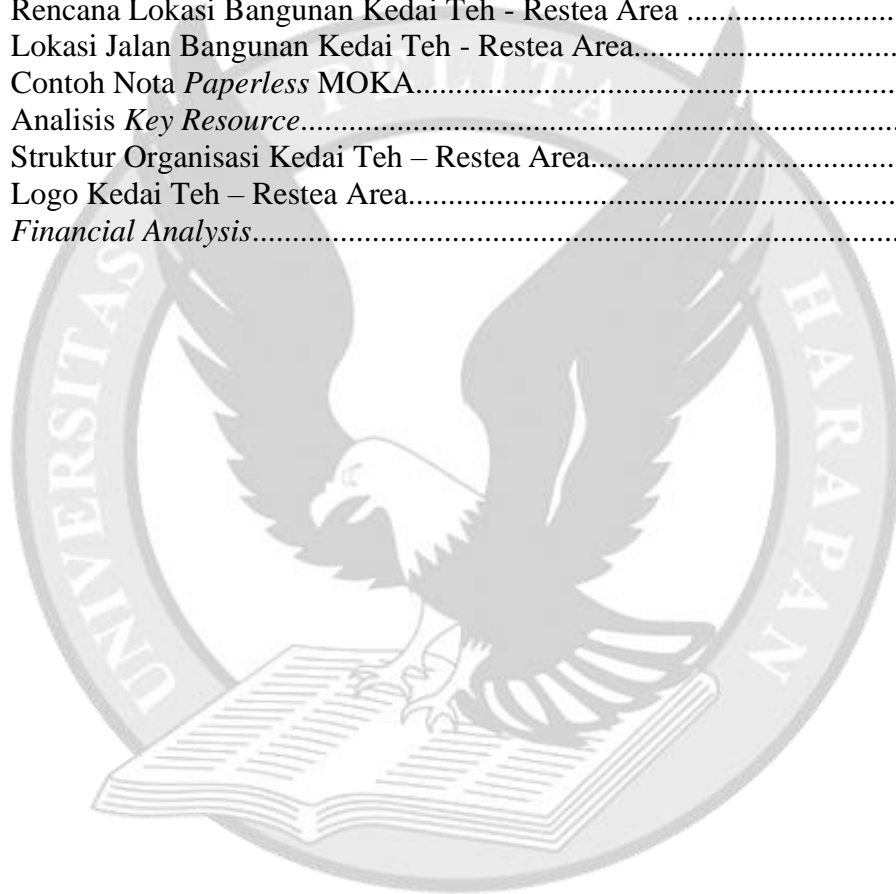
E. Aspek Finansial.....	248
DAFTAR PUSTAKA.....	249
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1	Provinsi sentra produksi teh di Indonesia (2016 – 2020)	2
2	Produksi Teh Nasional (2017 – 2021)	3
3	Proyeksi Penawaran dan Permintaan Teh s.d. 2025	5
4	10 Kota dengan Tingkat Stres Tertinggi di Dunia	6
5	<i>Business Model Canvas</i>	16
6	Analisis SWOT	17
7	Analisis <i>Porter's Five Forces</i>	17
8	<i>Market & Offering</i>	32
9	Pendapatan Teh Indonesia	33
10	Pendapatan Industri Teh per Kapita.....	34
11	Ekspor Ekonomi Kreatif Menurut Subsektor	36
12	Jumlah Penduduk Bekerja di Sektor Ekonomi Kreatif.....	36
13	<i>Offering Analysis</i>	32
14	Analisis <i>Strength & Weakness</i>	50
15	Analisis <i>Threats & Opportunities</i>	54
16	Analisis <i>Porter's Five Forces</i>	63
17	Suasana Interior dari Kedai Teh – House of Tea di Jakarta Selatan.....	64
18	Pendapatan Industri Teh Indonesia 2022 Per Kapita.....	68
19	Demografi Penikmat Teh Indonesia 2022 Berdasarkan Usia.....	68
20	Demografi Penikmat Teh Indonesia 2022 Berdasarkan Penghasilan.....	71
21	Status Keadaan Ketenagakerjaan di DKI Jakarta Agustus 2020 – Agustus 2021.....	73
22	Contoh Inspirasi Desain <i>Website</i> Kedai Teh – Restea Area.....	85
23	Qris Kedai Teh – Restea Area.	92
24	Dewan Teh Indonesia.....	94
25	Indonesia Tea Institute.....	94
26	Alur Aktivitas Karyawan Restea Area di Area FOH	101
27	Logo Kantor Kita.....	102
28	Cara Absensi Kantor Kita.....	103
29	Alur Aktivitas Karyawan <i>À La Carte</i>	107
30	Alur Aktivitas Karyawan <i>Online Delivery</i>	109
31	Alur Aktivitas Karyawan <i>Omakase Service</i>	111
32	Alur Aktivitas Karyawan <i>Pottery Workshop</i>	114
33	Penempatan Logo <i>Restea Area</i> pada Produk <i>Pottery Workshop</i>	116
34	Alur Aktivitas Produksi Dapur di Restea Area	117
35	Alur Aktivitas Produksi Area <i>Tea Bar</i> di Restea Area.....	119
36	Alur Aktivitas Pemasok	121
37	Alur Aktivitas Konsumen Restea Area.....	124
38	Alur Aktivitas Konsumen <i>Omakase Service Package</i>	125
39	Alur Aktivitas Konsumen <i>Pottery Workshop</i>	128
40	Alur Aktivitas Konsumen <i>Online Delivery</i>	131
41	<i>Tea Bar</i> Area Kedai Teh – Restea Area.....	133
42	<i>Dining Area</i> Kedai Teh – Restea Area.....	134
43	Fasilitas Perpustakaan Kedai Teh – Restea Area.....	134

44	<i>Private Room</i> Kedai Teh – Restea Area.....	135
45	<i>Outdoor Area</i> Kedai Teh – Restea Area.....	136
46	<i>Workshop Area</i> Kedai Teh – Restea Area.....	137
47	<i>Guest Restroom</i> Kedai Teh – Restea Area.....	136
48	UMKM Corner Kedai Teh – Restea Area.....	138
49	Area Parkir Kedai Teh – Restea Area.....	139
50	<i>Pick Up Area and Waiting Area</i> Kedai Teh – Restea Area.....	139
51	Area Kasir di Kedai Teh – Restea Area.....	140
52	<i>Kitchen Section</i> Kedai Teh – Restea Area	141
53	<i>Employee Area</i> Kedai Teh – Restea Area	142
54	<i>Employee Restroom</i> Kedai Teh – Restea Area.....	142
55	Peta Jakarta.....	151
56	Rencana Lokasi Bangunan Kedai Teh - Restea Area	153
57	Lokasi Jalan Bangunan Kedai Teh - Restea Area.....	154
58	Contoh Nota <i>Paperless</i> MOKA.....	157
59	Analisis <i>Key Resource</i>	161
60	Struktur Organisasi Kedai Teh – Restea Area.....	171
61	Logo Kedai Teh – Restea Area.....	196
62	<i>Financial Analysis</i>	200



DAFTAR TABEL

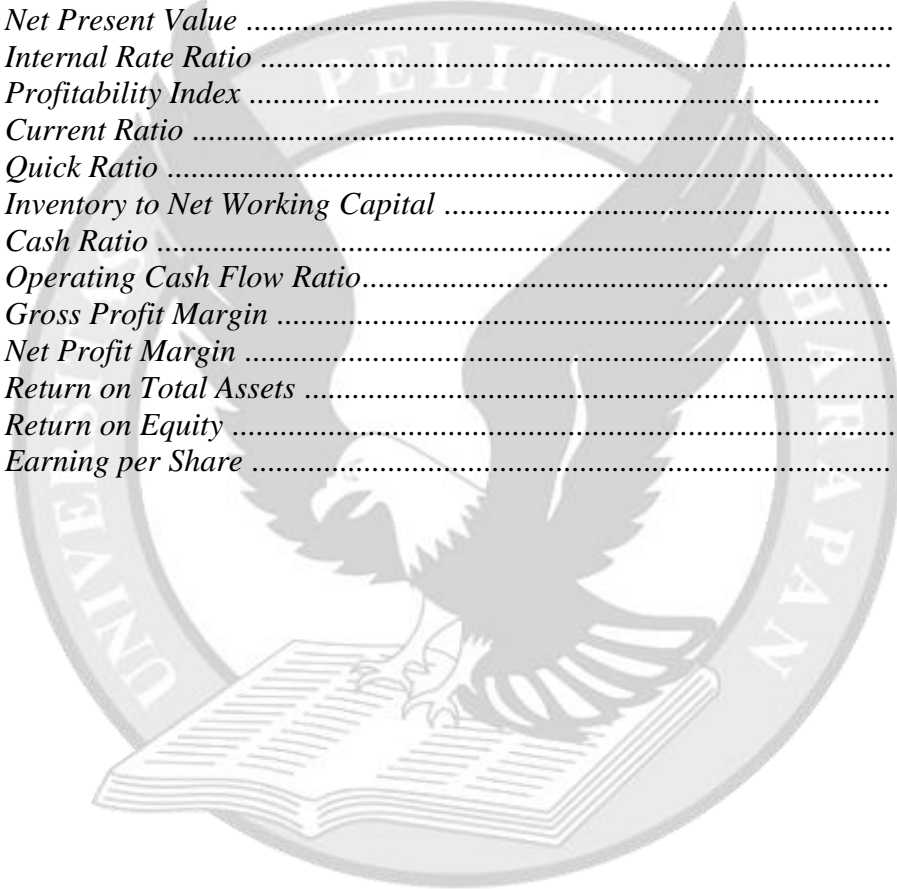
No	Keterangan	Halaman
1	Penetrasi Pasar Minuman Teh di Sembilan Kota di Indonesia pada Tahun 2009	4
2	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait Pottery Workshop.....	37
3	Hasil Olahan Kuesioner dari Data Responden.....	38
4	Hasil Kuesioner dari Kondisi Pasar.....	39
5	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait Produk.....	42
6	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait Produk.....	43
7	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait Distribusi.....	44
8	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait Promosi.....	45
9	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait SDM.....	46
10	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait Kerja Sama.....	47
11	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait Pengemasan	48
12	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait Pemrograman.....	48
13	Analisis SWOT Matriks Restea Area.....	59
14	Menu <i>White Tea</i> di Kedai Teh – Restea Area.....	76
15	Menu <i>Black Tea</i> di Kedai Teh – Restea Area.....	76
16	Menu <i>Green Tea</i> di Kedai Teh – Restea Area.....	77
17	Menu <i>Herbal Tea</i> di Kedai Teh – Restea Area.....	77
18	Menu Sarapan Kedai Teh – Restea Area.....	78
19	Menu Utama Kedai Teh – Restea Area.....	79
20	Menu Cemilan Gurih Kedai Teh – Restea Area...../.....	79
21	Menu Jajanan Manis Kedai Teh – Restea Area.....	80
22	Menu Hidangan Penutup – Hangat Kedai Teh – Restea Area.....	80
23	Menu Minuman Kedai Teh – Restea Area.....	80
24	Paket <i>Pottery Workshop</i> Restea Area.....	81
25	Harga Menu Teh di Kedai Teh – Restea Area.....	82
26	Harga Menu Pelengkap di Kedai Teh – Restea Area	83
27	Harga Menu Minuman Lain di Kedai Teh – Restea Area.....	83
28	Harga Aktivitas Pelengkap di Kedai Teh – Restea Area.....	83
29	<i>Standard Operational Procedure Service</i> di Kedai Teh – Restea Area...	106
30	Hubungan Analisis Fungsional antara Aktivitas Produksi dan Fasilitas... ..	143
31	Hubungan Analisis Fungsional Aktivitas <i>Dine-in</i> Karyawan	144
32	Hubungan Analisis Fungsional Aktivitas <i>Online Delivery</i> Karyawan....	144
33	Hubungan Analisis Fungsional Aktivitas <i>Omakase Service</i> Karyawan...	144
34	Hubungan Analisis Fungsional Aktivitas <i>Pottery Workshop</i> Karyawan.....	145
35	Biaya dan Program Pelatihan dan Pengembangan	145
36	<i>Initial Investment</i> Kedai Teh – Restea Area	145
37	<i>Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Kedai Teh – Resea Area.</i>	147
38	Perbandingan Pemilihan Lokasi Restea Area.....	148
39	Rincian Harga Wi-fi.....	156

40	Rincian Harga Speaker dan Sound System.....	159
41	Rincian Harga Teknologi yang Digunakan Kedai Teh – Restea Area....	159
42	Analisis Pekerjaan Kedai Teh – Restea Area.....	162
43	Jumlah Karyawan Kedai Teh– Restea Area.....	172
44	Pembagian Jam Kerja Karyawan Operasional Kedai Teh - Restea Area.....	173
45	Pembagian Jam Kerja Karyawan Operasional Aktivitas Pendukung Kedai Teh - Restea Area.....	175
46	Jadwal Kerja Karyawan Operasional Aktivitas Pendukung Kedai Teh Restea Area.....	175
47	Gaji Pokok Karyawan Kedai Teh – Restea Area.....	181
48	Perhitungan Biaya Jaminan Sosial Kedai Teh – Restea Area.....	183



DAFTAR FORMULA

No	Keterangan	Halaman
1	Maksimum <i>Turnover</i> Kedai Teh	208
2	Maksimum <i>Turnover</i> Aktivitas Pendukung	209
3	Neraca	212
4	Laba Rugi	214
5	Arus Kas	215
6	<i>Weighted Average Cost of Capital</i>	216
7	<i>Break Even Point</i>	217
8	<i>Payback Period</i>	217
9	<i>Net Present Value</i>	218
10	<i>Internal Rate Ratio</i>	219
11	<i>Profitability Index</i>	219
12	<i>Current Ratio</i>	221
13	<i>Quick Ratio</i>	222
14	<i>Inventory to Net Working Capital</i>	222
15	<i>Cash Ratio</i>	223
16	<i>Operating Cash Flow Ratio</i>	224
17	<i>Gross Profit Margin</i>	225
18	<i>Net Profit Margin</i>	226
19	<i>Return on Total Assets</i>	227
20	<i>Return on Equity</i>	229
21	<i>Earning per Share</i>	229



DAFTAR LAMPIRAN

No	Keterangan	Halaman
1	Kuesioner	A-1
2	Desain Grafis	B-1
3	<i>Food Cost</i>	C-1
4	Daftar <i>Supplier</i>	D-1
5	Proyeksi Keuangan	E-1
6	<i>Business Model Canvas</i>	F-1

