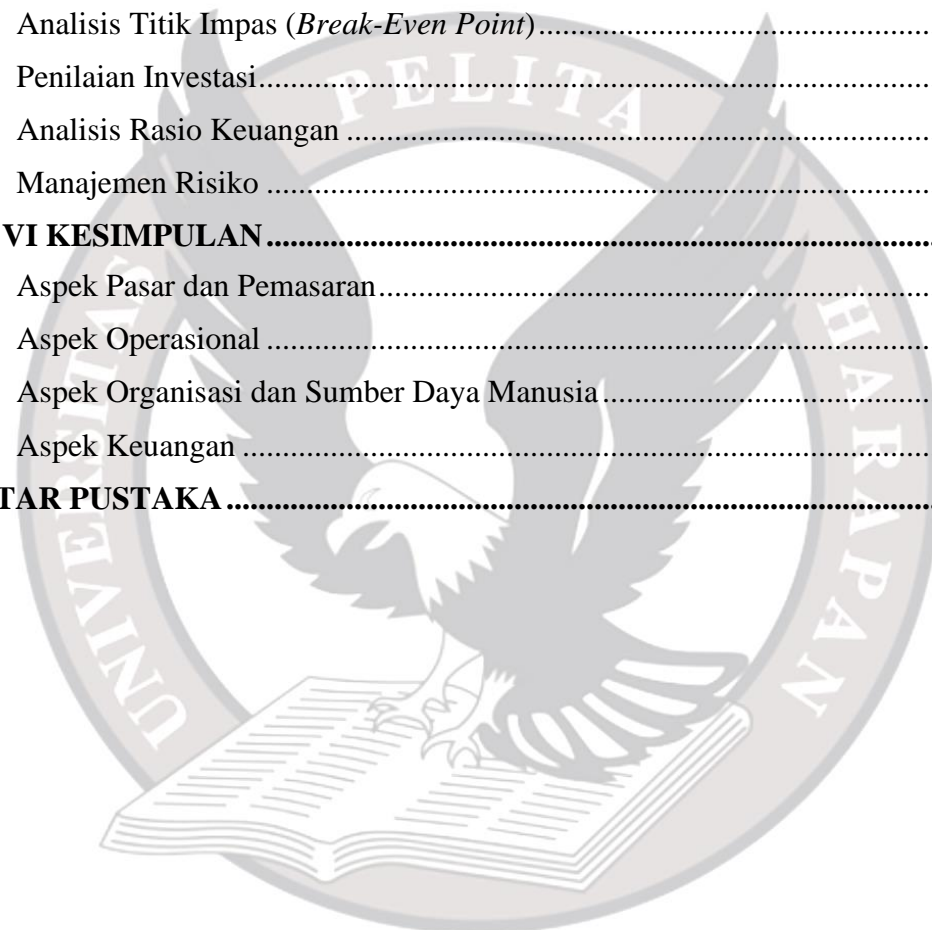


DAFTAR ISI

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	6
C. Metodologi.....	8
D. Tinjauan Konseptual	14
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	26
A. Analisis Permintaan	26
B. Analisis Penawaran	47
C. Segmentasi, Target Pasar, dan Penentuan Posisi Bisnis	60
D. Bauran Pemasaran.....	64
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi 74	
BAB III ASPEK OPERASIONAL	78
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	78
B. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	92
C. Pemilihan Lokasi.....	93
D. Teknologi Yang Digunakan	96
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	102
A. Pengorganisasian.....	102
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	115
C. Aspek Yuridis	126

BAB V ASPEK KEUANGAN.....	136
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	136
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	139
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	143
D. Proyeksi Neraca.....	145
E. Proyeksi Laba Rugi (<i>Income Statement</i>).....	146
F. Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow</i>).....	147
G. Analisis Titik Impas (<i>Break-Even Point</i>).....	148
H. Penilaian Investasi.....	148
I. Analisis Rasio Keuangan.....	153
J. Manajemen Risiko.....	165
BAB VI KESIMPULAN.....	168
A. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	168
B. Aspek Operasional.....	170
C. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia.....	171
D. Aspek Keuangan.....	173
DAFTAR PUSTAKA.....	176



DAFTAR GAMBAR

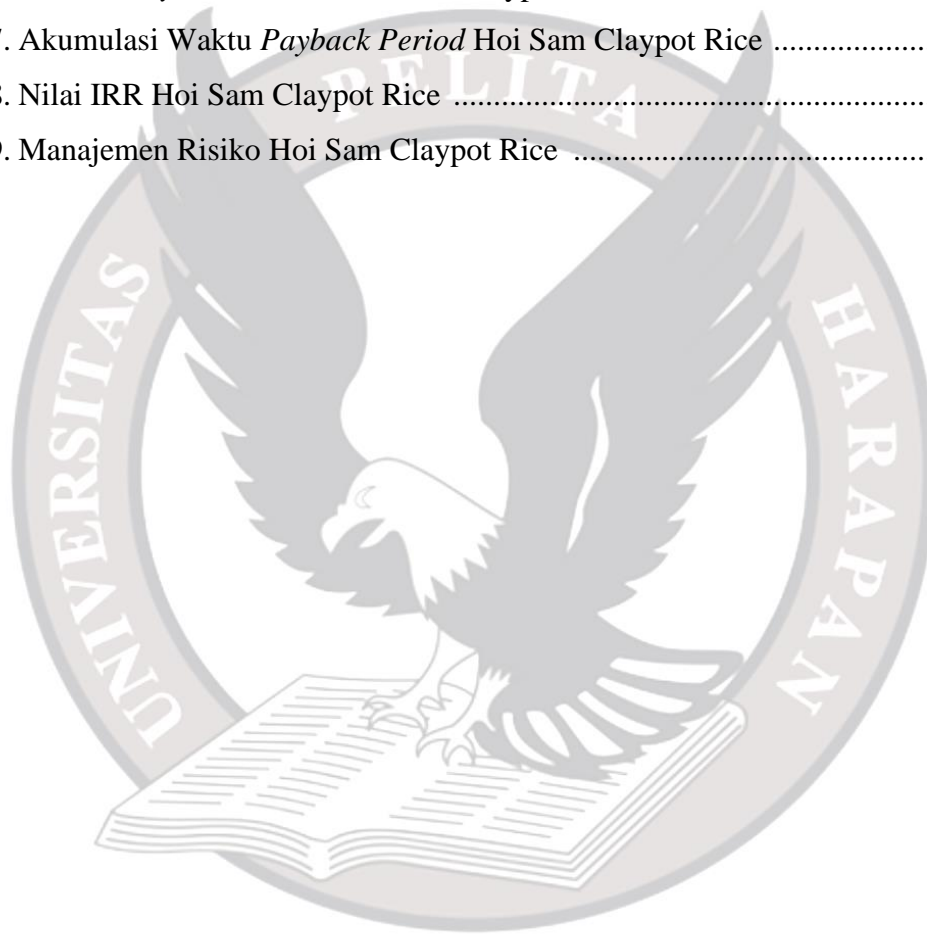
No. Keterangan	Halaman
1. Daerah Anhui Dalam Peta	19
2. Daerah Fujian Dalam Peta	19
3. Daerah Hunan Dalam Peta	20
4. Daerah Jiangsu Dalam Peta	21
5. Daerah Kanton Dalam Peta	21
6. Daerah Shandong Dalam Peta	22
7. Daerah Sichuan Dalam Peta	23
8. Daerah Zhejiang Dalam Peta	23
9. Analisis <i>Five Forces Porter</i>	59
10. Logo Hoi Sam Claypot Rice	66
11. Alur Kegiatan Operasional Restoran	78
12. <i>Customer Process Flow</i>	79
13. <i>Service Sequence Flow</i>	81
14. <i>Food and Beverage Production Flow</i>	84
15. Denah Ruang Restoran Hoi Sam Claypot Rice	93
16. Struktur Organisasi Hoi Sam Claypot Rice	112

DAFTAR TABEL

No. Keterangan	Halaman
1. Jumlah Pengeluaran Per Kelompok Komoditas Jakarta Timur Tahun 2019-2022	5
2. Jumlah Penduduk Jakarta Timur Berdasarkan Kelompok Umur Produktif.....	27
3. Hasil Olahan Data Profil Responden	28
4. Hasil Olahan Data Perilaku Responden	31
5. Hasil Olahan Data Fasilitas Restoran	35
6. Hasil Olahan Data Baruan Pemasaran <i>Product</i>	36
7. Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran <i>Price</i>	38
8. Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran <i>Place</i>	39
9. Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran <i>Promotion</i>	40
10. Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran <i>People</i>	42
11. Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran <i>Packaging</i>	43
12. Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran <i>Programming</i>	45
13. Hasil Olahan Data Baruan Pemasaran <i>Partnership</i>	46
14. Daftar Pesaing Langsung	48
15. Daftar Pesaing Tidak Langsung	49
16. Matriks Analisis SWOT	52
17. Daftar Produk Hoi Sam Claypot Rice	64
18. Tingkat Inflasi Provinsi DKI Jakarta Tahun 2017-2021	74
19. Laju Implisit Produk Domestik Regional Bruto Menurut Lapangan Usaha 2017-2021	75
20. Kebijakan Restoran Terhadap Aspek Legal dan Politik	76
21. Kebijakan Restoran Terhadap Aspek Teknologi	77
22. Hubungan Fungsional antara <i>Customer Process Flow</i> dengan Fasilitas	90

23. Hubungan Fungsional antara <i>Service Sequence Flow</i> dengan Fasilitas Hoi Sam Claypot Rice	90
24. Hubungan Fungsional antara <i>Food and Beverage Flow</i> dengan Fasilitas Hoi Sam Claypot Rice	91
25. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Hoi Sam Claypot Rice	92
26. Perbandingan Kriteria Pemilihan Lokasi Hoi Sam Claypot Rice	94
27. Rincian Harga <i>Closed Circuit Television (CCTV)</i>	97
28. Rincian Harga <i>Point of Sales System</i>	98
29. Rincian Harga Wireless Fidelity (WiFi)	98
30. Rincian Harga <i>Fingerprint Attendance System</i>	99
31. Rincian Harga <i>Air Conditioner (AC)</i>	100
32. Rincian Harga <i>Speaker</i>	100
33. Rincian Harga <i>Exhaust Fan</i>	101
34. Rincian Harga <i>Dumbwaiter</i>	101
35. Analisis Pekerjaan Sumber Daya Manusia Hoi Sam Claypot Rice	103
36. Pembagian Jam Kerja Karyawan Hoi Sam Claypot Rice	114
37. Jumlah Tenaga Kerja Bagian Produksi Yang Ideal	116
38. Jumlah Tenaga Kerja Bagian <i>Service</i> Yang Ideal	116
39. Jumlah Perekrutan Karyawan Hoi Sam Claypot Rice	116
40. Perhitungan Gaji Karyawan Hoi Sam Claypot Rice	118
41. Perhitungan Tunjangan Hari Raya Hoi Sam Claypot Rice	119
42. Perhitungan Biaya Jaminan Kesehatan dan Sosial	123
43. Perhitungan Biaya Pelatihan dan Pengembangan Hoi Sam Claypot Rice	125
44. Identitas Pemegang Saham PT. HARSA BOGA SEJAHTERA.....	129
45. Perhitungan Biaya Persyaratan Pembuatan Perusahaan.....	135
46. Perkiraan Biaya Investasi Awal Hoi Sam Claypot Rice	136
47. Biaya Renovasi Hoi Sam Claypot Rice	137
48. Rincian <i>Pre-Operating Expense</i> Hoi Sam Claypot Rice	138
49. Rincian Sumber Dana Investasi Hoi Sam Claypot Rice	139

50. Rincian Biaya Operasional Hoi Sam Claypot Rice	140
51. Asumsi Perhitungan Biaya Utilitas Hoi Sam Claypot Rice	142
52. Rincian Penjualan Bisnis Hoi Sam Claypot Rice di Tahun Pertama	144
53. Proyeksi Neraca Hoi Sam Claypot Rice	145
54. Proyeksi Laba Rugi Hoi Sam Claypot Rice	146
55. Proyeksi Cash Flow Hoi Sam Claypot Rice	147
56. Rincian <i>Payback Period</i> Hoi Sam Claypot Rice	150
57. Akumulasi Waktu <i>Payback Period</i> Hoi Sam Claypot Rice	150
58. Nilai IRR Hoi Sam Claypot Rice	151
59. Manajemen Risiko Hoi Sam Claypot Rice	166



DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan	Halaman
1. Kuesioner	A-1
2. Daftar Pesaing	B-1
3. <i>Food Costing</i>	C-1
4. Desain Grafis	D-1
5. Proyeksi Laporan Keuangan	E-1

