

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR FORMULA	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv

BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	11
C. Metodologi	12
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	14

BAB II ASPEK PASAR DAN PERMINTAAN

A. Analisis Permintaan	27
B. Analisis Penawaran	46
C. Segmentasi, Target, dan Posisi dalam Pasar	78
D. Bauran Pemasaran.....	81
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi.....	98

BAB III ASPEK OPERASIONAL

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	104
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	119
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	121
D. Pemilihan Lokasi.....	123
E. Teknologi yang Digunakan	125

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Pengorganisasian.....	130
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	142
C. Aspek Yuridis	154

BAB V ASPEK KEUANGAN

A. Kebutuhan dan Sumber Dana	166
B. Perkiraan Biaya Operasional dan <i>COGS</i>	169
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	174
D. Proyeksi Neraca	176
E. Proyeksi Rugi Laba	178
F. Proyeksi Arus Kas (Cash Flow Projected).....	180
G. Analisis Titik Impas (<i>Break-even Point</i>).....	180
H. Penilaian Investasi.....	181
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	185
J. Manajemen Resiko.....	203

BAB VI SIMPULAN

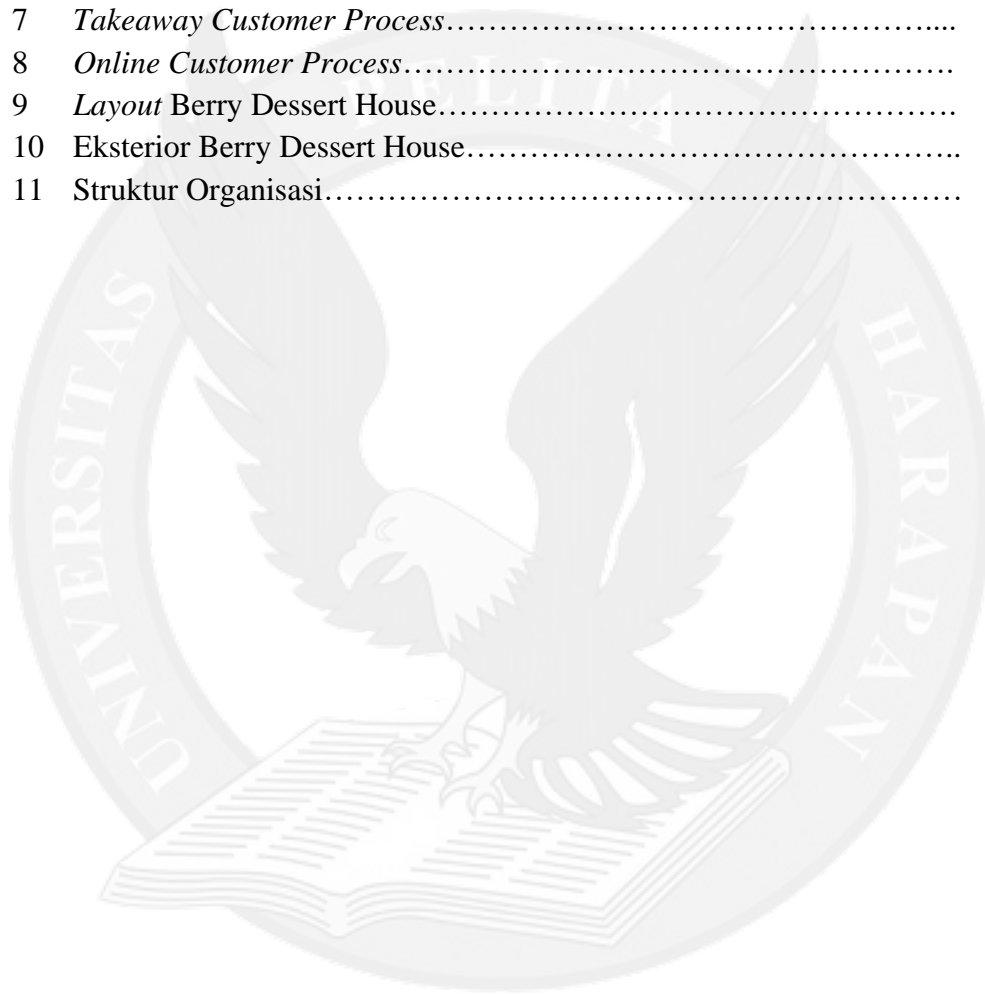
A. Pendahuluan	207
----------------------	-----

B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	209
C. Aspek Operasional	210
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia.....	211
E. Aspek Keuangan	211
DAFTAR PUSTAKA	213
LAMPIRAN	



DAFTAR GAMBAR

1	Lokasi Jalan Wolter Monginsidi No. 64, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan.....	10
2	Matriks Analisis <i>Five-Forces Porter</i>	57
3	Logo Berry Dessert House.....	85
4	<i>Front of the House Service Sequence</i>	105
5	<i>Back of the House Service Sequence</i>	108
6	<i>Dine-In Customer Process</i>	112
7	<i>Takeaway Customer Process</i>	114
8	<i>Online Customer Process</i>	115
9	Layout Berry Dessert House.....	123
10	Eksterior Berry Dessert House.....	125
11	Struktur Organisasi.....	137



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	10 Besar Tingkat Partisipasi Konsumsi menurut Komoditas Makanan Jenis Makanan dan Minuman Jadi Tahun 2021.....	4
2	Produk Domestik Regional Bruto Jakarta Selatan Atas Dasar Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum (Miliar Rupiah), 2017-2021.....	7
3	Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan dan Jenis Kelamin di Kota Jakarta Selatan Tahun 2021.....	8
4	Jumlah Penduduk Provinsi DKI Jakarta Menurut Kelompok Umur, 2019-2021.....	28
5	Hasil Olahan Data Kuesioner Profil Responden.....	30
6	Hasil Olahan Data Kuesioner Kondisi Pasar.....	32
7	Hasil Olahan Data Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Product</i>	34
8	Hasil Olahan Data Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Price</i>	36
9	Hasil Olahan Data Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Place</i>	38
10	Hasil Olahan Data Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Promotion</i>	39
11	Hasil Olahan Data Kuesioner Bauran Pemasaran <i>People</i>	40
12	Hasil Olahan Data Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Partnership</i>	42
13	Hasil Olahan Data Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Packaging</i>	43
14	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Programming</i>	45
15	Daftar Pesaing Langsung Berry Dessert House.....	47
16	Daftar Pesaing Substitusi Berry Dessert House.....	48
17	Daftar Pesaing Tidak Langsung Berry Dessert House.....	48
18	Matris Analisis SWOT Berry Dessert House.....	62
19	<i>Business Model Canvas</i> Berry Dessert House.....	77
20	Daftar Menu Berry Dessert House.....	82
21	Daftar Harga Menu Berry Dessert House.....	90
22	Menu <i>Package</i> Berry Dessert House.....	96
23	Produk Domestik Regional Bruto Jakarta Selatan Atas Dasar Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum (Miliar Rupiah), 2017-2021.....	99
24	Laju Inflasi DKI Jakarta Tahun 2017-2021.....	100
25	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of the House</i> dengan Fasilitas Berry Dessert House.....	119
26	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back of the House</i> dengan Fasilitas Berry Dessert House.....	120
27	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan <i>Dine-In</i> dengan Fasilitas Berry Dessert House.....	120
28	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan <i>Takeaway</i> dengan Fasilitas Berry Dessert House.....	121
29	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan <i>Online</i> dengan Fasilitas Berry Dessert House.....	121
30	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Berry Dessert House.....	122
31	Perbandingan Lokasi Berry Dessert House.....	124

32	Rincian Harga Teknologi Berry Dessert House.....	129
33	<i>Job Description dan Job Specification</i> Berry Dessert House.....	131
34	<i>Staffing for Dining Area</i>	139
35	<i>Staffing for Kitchen</i>	139
36	Jumlah Karyawan Berry Dessert House.....	140
37	Jam Operasional Berry Dessert House.....	141
38	Pembagian Jam Kerja Karyawan Berry Dessert House.....	142
39	Jadwal Kerja Karyawan Berry Dessert House.....	148
40	Biaya Kompensasi Karyawan Berry Dessert House.....	151
41	Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan Berry Dessert House.....	152
42	Biaya Program Pelatihan dan Pengembangan Berry Dessert House.....	157
43	Identitas Pemegang Saham PT Berry Dessert House.....	165
44	Rincian Biaya Pengurusan Perizinan Berry Dessert House.....	166
45	Perkiraan Kebutuhan Dana Investasi Awal Berry Dessert House.....	167
46	Rincian Biaya Renovasi Berry Dessert House.....	168
47	Rincian <i>Pre-Operating Expenses</i> Berry Dessert House.....	169
48	Rincian Sumber Dana Investasi Berry Dessert House.....	169
49	Perkiraan Biaya Operasional dan <i>Cost of Goods Sold</i> Berry Dessert House.....	169
50	Rincian Biaya Utilitas Berry Dessert House.....	172
51	Rincian Asumsi Penjualan Berry Dessert House Tahun Pertama.....	175
52	Proyeksi Rugi Laba Berry Dessert House	179
53	Proyeksi Arus Kas Berry Dessert House.....	180
54	Perhitungan <i>Discounted Payback Period</i> Berry Dessert House.....	183
55	Penilaian Investasi Berry Dessert House.....	185

DAFTAR FORMULA

No.	Keterangan	Halaman
1	<i>Break Even Point (BEP)</i>	181
2	<i>Weighted Average Cost of Capital</i>	182
3	<i>Payback Period</i>	182
4	<i>Net Present Value</i>	183
5	<i>Internal Rate of Return (IRR)</i>	184
6	<i>Profitability Index (PI)</i>	185
7	<i>Current Ratio</i>	186
8	<i>Quick Ratio</i>	187
9	<i>Inventory to Net Working Capital</i>	187
10	<i>Cash Ratio</i>	188
11	<i>Operating Cash Flow Ratio</i>	189
12	<i>Debt to Asset Ratio</i>	189
13	<i>Debt to Equity Ratio</i>	190
14	<i>Time Interest Earned (TIE)</i>	190
15	<i>Long Term Debt to Capital Structure</i>	191
16	<i>Current Liabilities to Equity</i>	192
17	<i>Gross Profit Margin</i>	192
18	<i>Net Profit Margin</i>	193
19	<i>Return on Total Assets</i>	193
20	<i>Return on Total Equity</i>	194
21	<i>Earnings Per Share</i>	195
22	<i>Fixed Asset Turnover</i>	195
23	<i>Total Asset Turnover</i>	196
24	<i>Inventory Turnover</i>	196
25	<i>Days of Inventory</i>	197
26	<i>Networking Capital Turnover</i>	198
27	<i>Food Cost Percentage</i>	198
28	<i>Beverage Cost Percentage</i>	199
29	<i>Labor Cost Percentage</i>	199
30	<i>Revenue per Employee Hour Worked</i>	200
31	<i>Cover per Employee Hour Worked</i>	201
32	<i>Seat Turnover</i>	201
33	<i>Average Spend per Head</i>	202
34	<i>Revenue Yield per Seat</i>	202

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1	Desain Grafis.....	A-1
2	<i>COGS</i>	A-2
3	Hasil Kuesioner.....	A-3
4	Proyeksi Keuangan.....	A-4

