

## DAFTAR ISI

Halaman

<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.....	4
C. Metodologi.....	6
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	8
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN.....</b>	<b>18</b>
A. Analisis Permintaan.....	18
B. Analisis Penawaran.....	29
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis Dalam Pasar.....	40
D. Bauran Pemasaran.....	42
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi..	55
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL .....</b>	<b>59</b>
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas .....	59
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	67
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	68
D. Pemilihan Lokasi.....	75
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA .....</b>	<b>77</b>
A. Pengorganisasian.....	77

B. Pengembangan Sumber Daya.....	85
C. Aspek Yuridis.....	98
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN .....</b>	<b>113</b>
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	112
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	118
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	123
D. Proyeksi Neraca.....	123
E. Proyeksi Rugi Laba .....	125
F. Proyeksi Arus Kas (Cashflow Projected).....	126
G. Analisis Titik Impas ( <i>Break Even Point</i> ) .....	127
H. Penilaian Investasi.....	128
I. Analisis Rasio Laporan .....	132
J. Manajemen Risiko.....	144
<b>BAB VI SIMPULAN.....</b>	<b>149</b>
A. Pendahuluan .....	148
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	148
C. Aspek Operasional .....	149
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia.....	149
E. Aspek Keuangan .....	150
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>153</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b><i>CURRICULUM VITAE</i></b>	

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Analisa Five Forces Porter .....	33
2.	Logo Restoran Meogja Korean Fried Chicken .....	43
3.	Alur Aktivitas Pelayanan .....	59
4.	Alur Aktivitas Pelanggan .....	63
5.	Ruko Sorrento Place.....	70
6.	Layout Meogja Korean Fried Chicken.....	71
7.	Proses Analisis Pekerjaan .....	78
8.	Struktur Organisasi Meogja Korean Fried Chicken.....	84



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Penduduk Kabupaten/Kota Provinsi Banten, 2017-2019 .....	2
2.	Rata-rata Konsumsi Daging Ayam di Indonesia (2011-2021).....	4
3.	Hasil Olahan Data Profil Responden .....	20
4.	Hasil Olahan Data Kondisi Pasar .....	22
5.	Hasil Olahan Data Minat Responden .....	24
6.	Data Analisis Pesaing Sejenis .....	31
7.	Data Analisis Pesaing Substitusi .....	31
8.	Data Supplier Meogja Korean Fried Chicken .....	34
9.	Daftar Menu Core Product Meogja Korean Fried Chicken .....	44
10.	Daftar Menu Supporting Product Meogja Korean Fried Chicken .....	47
11.	Daftar Harga Core Product Meogja Korean Fried Chicken .....	48
12.	Daftar Harga Supporting Product Meogja Korean Fried Chicken .....	49
13.	Tingkat Inflasi Bulanan di Indonesia .....	55
14.	Hubungan Fungsional dari Aktivitas dan Fasilitas .....	67
15.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Meogja Korean Fried Chicken .....	69
16.	Biaya Peralatan dan Perlengkapan di Lokasi .....	72
17.	Perbandingan Pemilihan Lokasi .....	75
18.	Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan di Meogja Korean Fried Chicken .....	79
19.	Jam Operasional Meogja Korean Fried Chicken .....	81
20.	Jadwal Shift Karyawan .....	82
21.	Jumlah Tenaga Kerja Restoran .....	85
22.	Biaya Gaji Karyawan Meogja Korean Fried Chicken .....	94
23.	Biaya Jaminan Sosial Tenaga Kerja .....	96
24.	Program dan Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan .....	98
25.	Biaya Pengurusan Perizinan Meogja Korean Fried Chicken .....	112
26.	Sumber Dana .....	113
27.	Perkiraan Biaya Investasi Awal .....	114
28.	Biaya Renovasi .....	114
29.	Beginning Inventory .....	115
30.	Biaya Pre-Operational .....	116
31.	Supplies .....	117
32.	Biaya PAR Insurance .....	118
33.	Perkiraan Biaya Operasional dan COGS Meogja Korean Fried Chicken .....	119
34.	Biaya Beban Utilitas .....	121
35.	Biaya Promosi dan Pemasaran .....	121
36.	Biaya Perbaikan dan Pemeliharaan .....	122
37.	Overtime Expenses .....	123
38.	Biaya Kegiatan Sosial .....	123
39.	Total Maksimal Pelanggan Meogja Korean Fried Chicken .....	124
40.	Perhitungan Distribusi Produk .....	124

41. Balance Sheet (Rp 000.000).....	126
42. Income Statement (Rp 000.000) .....	127
43. Proyeksi Cash Flow (Rp 000.000) .....	128
44. Payback Period.....	131



## DAFTAR LAMPIRAN

No	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner .....	A-1
2.	Design .....	B-1
3.	Kitchen Cost.....	C-1
4.	Financial.....	D-1

