

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR..... v

DAFTAR ISI..... vii

DAFTAR GAMBAR..... ix

DAFTAR TABEL x

DAFTAR LAMPIRAN xii

BAB I

A. Gagasan Awal 1

B. Tujuan Studi Kelayakan..... 5

C. Metodologi..... 6

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait..... 8

BAB II

A. Analisis Permintaan 10

B. Analisis Penawaran 37

C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis dalam Pasar 52

D. Bauran Pemasaran..... 60

E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi 78

BAB III

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas..... 81

B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas..... 88

C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas 89

D. Pemilihan Lokasi 95

E. Teknologi Yang Digunakan 99

BAB IV

A. PENGORGANISASIAN 101

B. PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA..... 110

C. ASPEK YURIDIS..... 120

BAB V

A. Kebutuhan dan Sumber Dana 129

B. Perkiraan Biaya Operasional.....	132
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	136
D. Proyeksi Neraca	137
E. Proyeksi Rugi Laba.....	139
F. Proyeksi Arus Kas.....	139
G. Analisis Titik Impas	140
H. Penilaian Investasi	141
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	143
J. Manajemen Risiko	150

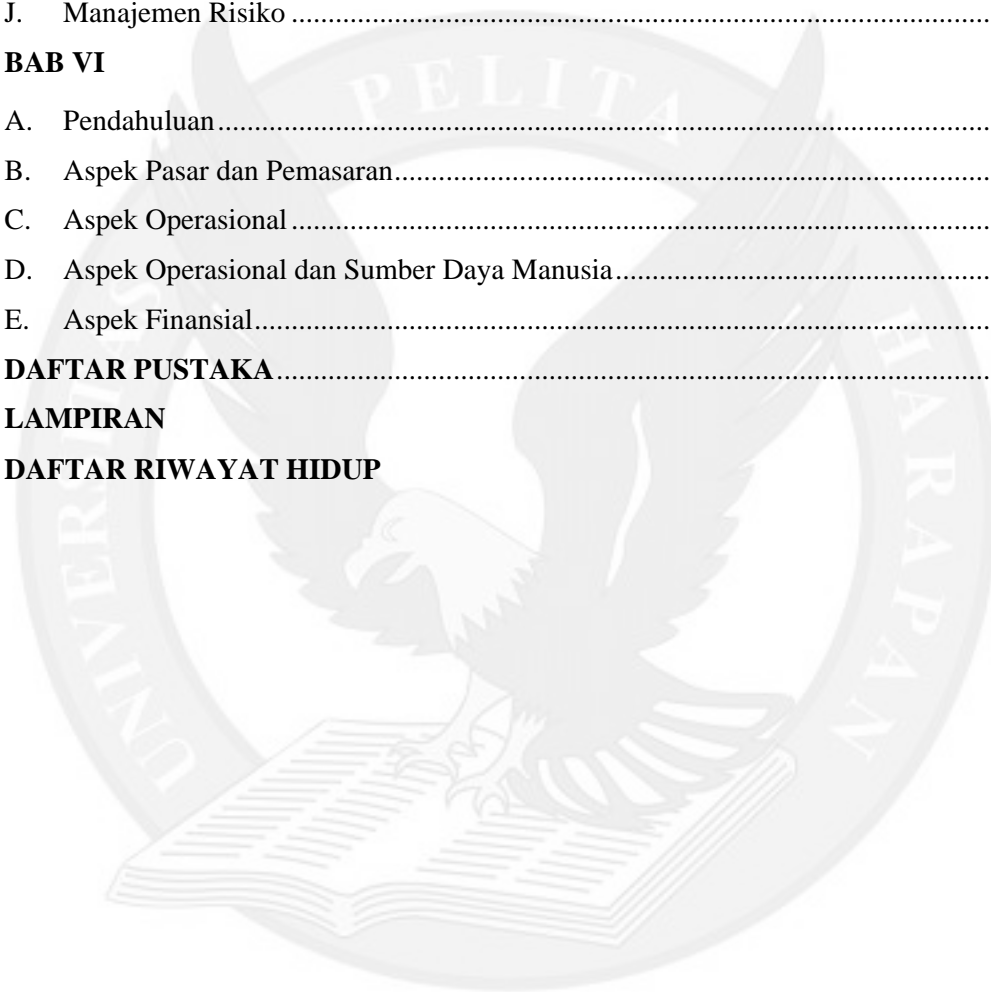
BAB VI

A. Pendahuluan.....	153
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	154
C. Aspek Operasional	155
D. Aspek Operasional dan Sumber Daya Manusia.....	156
E. Aspek Finansial.....	156

DAFTAR PUSTAKA.....	158
----------------------------	------------

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Analisis <i>Five Forces Porter</i>	45
2.	<i>Business Model Canvas</i>	46
3.	Contoh Modul Resep Culinary Creation.....	64
4.	Logo Culinary Creation	65
5.	Proses Alur Aktivitas Pelanggan Baru Culinary Creation	82
6.	Proses Alur Aktivitas Pelanggan Lama Culinary Creation.....	83
7.	Proses Alur Aktivitas Karyawan Culinary Creation Bagian <i>Receptionist</i>	85
8.	Proses Alur Aktivitas Karyawan Culinary Creation Bagian <i>Admin</i>	86
9.	Proses Alur Aktivitas Karyawan Culinary Creation Bagian <i>Insturctor</i>	87
10.	Layout Bisnis Culinary Creation	91
11.	Lokasi Bisnis Culinary Creation	98
12.	Struktur Organisasi Culinary Creation	108

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Bisnis Makanan dan Minuman Menurut Kecamatan di Kota Tangerang 2018 – 2020	3
2.	Hasil Olah Data Responden	11
3.	Hasil Olah Data Kondisi Pasar	13
4.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Produk	18
5.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Harga	24
6.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Distribusi	26
7.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Promosi	27
8.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Karyawan	29
9.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Pengemasan	33
10.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Pemrograman	33
11.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Kerja Sama	36
12.	Daftar Pesaing Langsung Culinary Creation	38
13.	Daftar Pesaing Tidak Langsung Culinary Creation	39
14.	Matriks Analisis SWOT Culinary Creation	51
15.	Hasil Olah Data Kuesioner Domisili	53
16.	Hasil Olah Data Kuesioner Demografis	54
17.	Hasil Olah Data Kuesioner Psikografis	55
18.	Hasil Olah Data Kuesioner Perilaku	56
19.	Produk Culinary Creation	63
20.	Aktivitas Pelanggan Baru Culinary Creation.....	81
21.	Aktivitas Pelanggan Lama Culinary Creation	82
22.	Aktivitas Karyawan Culinary Creation Bagian <i>Receptionist</i> ...	84
23.	Aktivitas Karyawan Culinary Creation Bagian <i>Admin</i>	85
24.	Aktivitas Karyawan Culinary Creation Bagian <i>Instructor</i>	86
25.	Fasilitas Culinary Creation	87
26.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas Kantor...	89
27.	Perhitungan Luas Kebutuhan Ruang Fasilitas	90

28.	List Kebutuhan Peralatan Ruang Masak Culinary Creation ...	91
29.	List Kebutuhan Peralatan Ruang Kelas Culinary Creation.....	92
30.	List Kebutuhan Peralatan Ruang Kerja Karyawan Culinary Creation.....	93
31.	List Kebutuhan Peralatan Penyimpanan <i>Inventory</i> Kantor Culinary Creation.....	93
32.	List Kebutuhan Peralatan Penyimpanan Bahan Masak Culinary Creation.....	93
33.	List Kebutuhan Peralatan <i>Lounge</i> Culinary Creation	93
34.	List Kebutuhan Peralatan Ruang Meeting Culinary Creation .	94
35.	List Kebutuhan Peralatan Ruang Direktur Culinary Creation .	94
36.	List Kebutuhan Peralatan <i>Pantry</i> Culinary Creation	94
37.	List Kebutuhan Peralatan <i>Toilet</i> Culinary Creation.....	95
38.	List Kebutuhan Peralatan <i>Janitor</i> Culinary Creation.....	95
39.	Perbandingan <i>Factor Rating</i> Culinary Creation	96
40.	Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan Karyawan Culinary Creation.....	102
41.	Jumlah Tenaga Kerja Kursus Masak Culinary Creation.....	109
42.	Jadwal Kerja Karyawan Culinary Creation	109
43.	Perhitungan Gaji Karyawan Culinary Creation	113
44.	Rincian Biaya Program Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Culinary Creation	119
45.	Identitas Pemegang Saham	122
46.	Rincian Biaya Legalitas Culinary Creation	128
47.	Perkiraan Dana Investasi Awal Culinary Creation	129
48.	Biaya Pra-Operasional Culinary Creation.....	131
49.	Rincian Anggaran Sumber Dana Investasi Awal Culinary Creation.....	132
50.	Rincian Biaya Operasional Culinary Creation.....	133
51.	<i>Balance Sheet</i> Culinary Creation pada tahun pertama	138

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	Kuesioner Penelitian	A-1
B.	Hasil Kuesioner	B-1
C.	Keuangan	C-1
D.	Desain	D-1

