

# DAFTAR ISI

Halaman

**HALAMAN JUDUL**

**PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS 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 ..... 12

C. Metodologi..... 16

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait ..... 17

## **BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN**

A. Analisis Permintaan..... 23

B. Analisis Penawaran ..... 50

C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis Dalam Pasar ..... 69

D. Bauran Pemasaran ..... 73

E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal, Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi ...	83
--	----

### **BAB III ASPEK OPERASIONAL**

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	89
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas .....	106
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	109
D. Pemilihan Lokasi.....	109
E. Teknologi Yang Digunakan.....	112

### **BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA**

A. Pengorganisasian.....	116
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia .....	135
C. Aspek Yuridis .....	152

### **BAB V ASPEK KEUANGAN**

A. Kebutuhan dan Sumber Dana .....	164
B. Perkiraan Biaya Operasional .....	168
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	174
D. Proyeksi Neraca .....	177
E. Proyeksi Rugi Laba .....	180
F. Proyeksi Arus Kas ( <i>Cash Flow Projected</i> ).....	182
G. Analisis Titik Impas ( <i>Break-even Point</i> ).....	184
H. Penilaian Investasi.....	185
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	190
J. Manajemen Risiko .....	212

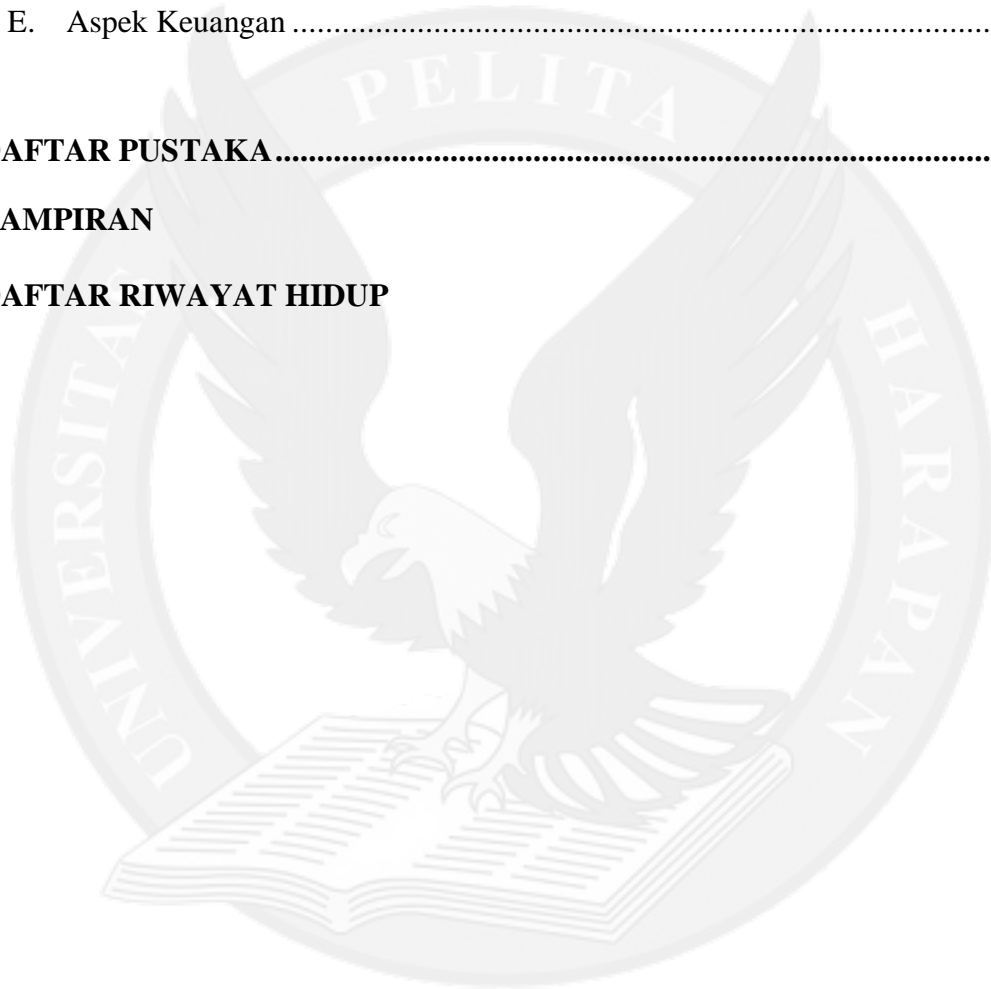
## **BAB VI SIMPULAN**

A. Pendahuluan.....	220
B. Aspek Pasar dan Pemasaran .....	222
C. Aspek Operasional .....	223
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia.....	223
E. Aspek Keuangan .....	224

<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>226</b>
----------------------------	------------

## **LAMPIRAN**

## **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Suhu Rata-rata Bulanan Indonesia .....	4
2.	Lokasi Bisnis Dessert Shop: Yamy-Yumz di Mitra Raya 2, Kota Batam.....	22
3.	Matriks Analisis <i>Porter's Five Forces</i> .....	59
4.	<i>Business Model Canvas</i> Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	68
5.	Alur Aktivitas <i>Front of House</i> Dessert Shop: Yamy-Yumz.....	90
6.	Alur Aktivitas <i>Back of House</i> Dessert Shop: Yamy-Yumz.....	95
7.	Alur Aktivitas Pelanggan <i>Dine-In</i> Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	99
8.	Alur Aktivitas Pelanggan <i>Takeaway</i> Dessert Shop: Yamy-Yumz.....	100
9.	Alur Aktivitas Pelanggan <i>Online</i> Dessert Shop: Yamy-Yumz.....	102
10.	Struktur Organisasi Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	129



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Nilai Gizi dari Ubi Jalar .....	10
2.	Nilai gizi dari Singkong.....	11
3.	Nilai Gizi dari Talas .....	11
4.	Jumlah Penduduk di Kota Batam Menurut Jenis Kelamin dan Umur .....	24
5.	Hasil Data Responden Dessert Shop: Yamy-Yumz.....	26
6.	Hasil Data Kondisi Pasar Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	29
7.	Hasil Data Bauran Pemasaran Terkait Produk .....	32
8.	Hasil Data Bauran Pemasaran Terkait Harga .....	34
9.	Hasil Data Bauran Pemasaran Terkait Tempat.....	36
10.	Hasil Data Bauran Pemasaran Terkait Promosi.....	39
11.	Hasil Data Bauran Pemasaran Terkait SDM .....	42
12.	Hasil Data Bauran Pemasaran Terkait Kerja Sama.....	44
13.	Hasil Data Bauran Pemasaran Terkait Pengemasan .....	46
14.	Hasil Data Bauran Pemasaran Terkait Pemrograman .....	49
15.	Analisis <i>SWOT</i> Matriks Dessert Shop: Yamy-Yumz.....	64
16.	Menu Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	74
17.	Harga Menu Dessert Shop: Yamy-Yumz.....	76
18.	PDRB Kota Batam ADHB, Tahun 2018-2022.....	84
19.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Karyawan <i>FOH</i> dan Fasilitas .....	107
20.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Karyawan <i>BOH</i> dan Fasilitas .....	107
21.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan <i>Dine-in</i> dan Fasilitas .....	108
22.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan <i>Takeaway</i> dan Fasilitas ..	108
23.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan <i>Online</i> dan Fasilitas .....	108
24.	Perhitungan Kebutuhan Ruang dan fasilitas Dessert Shop: Yamy-Yumz ....	109
25.	Perbandingan Pemilihan Lokasi Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	110
26.	Rincian Harga Teknologi yang Digunakan Dessert Shop: Yamy-Yumz.....	115
27.	Analisis Pekerjaan Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	117
28.	Jumlah Karyawan Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	131
29.	Waktu Operasional Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	132
30.	Pembagian <i>Shift</i> Kerja Karyawan Dessert Shop: Yamy-Yumz.....	133
31.	Jadwal Kerja Karyawan Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	134
32.	Gaji Pokok dan Biaya Kompensasi Karyawan Dessert Shop: Yamy-Yumz. ....	144
33.	Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan Karyawan .....	148
34.	Anggaran Biaya Perencanaan Pelatihan & Pengembangan .....	150
35.	Identitas Pelaksana Bisnis PT. Cita Rasa Lestari.....	155
36.	Investasi Awal Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	164
37.	Rincian Biaya Renovasi Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	165
38.	Biaya Pra-operasional Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	167
39.	Rincian Sumber Dana Investasi Dessert Shop: Yamy-Yumz.....	168

40.	Rincian Perkiraan Biaya Operasional Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	169
41.	Rincian Biaya Utilitas Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	171
42.	Jumlah Maksimum Pelanggan Dessert Shop: Yamy-Yumz.....	175
43.	Asumsi Penjualan Dessert Shop: Yamy-Yumz Tahun Pertama .....	176
44.	<i>Balance Sheet</i> Tahun Pertama Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	180
45.	<i>Discounted Payback Period</i> Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	187
46.	Penilaian Investasi Dessert Shop: Yamy-Yumz .....	190



## DAFTAR FORMULA

No.	Keterangan	Halaman
1.	<i>Turnover</i> .....	175
2.	<i>Laba/Rugi</i> .....	181
3.	<i>Arus Kas Bersih</i> .....	183
4.	<i>Break-Even Point</i> .....	184
5.	<i>Weighted Average Cost of Capital</i> .....	185
6.	<i>Payback Period</i> .....	186
7.	<i>Internal rate of Return</i> .....	188
8.	<i>Net Present Value</i> .....	189
9.	<i>Profitability Index</i> .....	190
10.	<i>Current Ratio</i> .....	192
11.	<i>Quick Ratio</i> .....	193
12.	<i>Inventory to Net Working Capital</i> .....	194
13.	<i>Cash Ratio</i> .....	194
14.	<i>Operating Cash Flow</i> .....	195
15.	<i>Debt to Asset Ratio</i> .....	196
16.	<i>Debt to Equity Ratio</i> .....	197
17.	<i>Time Interest Earned</i> .....	197
18.	<i>Long Term Debt to Capital Structure</i> .....	198
19.	<i>Current Liabilities to Equity</i> .....	199
20.	<i>Gross Profit Margin</i> .....	200
21.	<i>Net Profit Margin</i> .....	200
22.	<i>Return on Total Assets</i> .....	201
23.	<i>Return on Equity</i> .....	202
24.	<i>Earning per Share</i> .....	203
25.	<i>Fixed Asset Turnover</i> .....	203
26.	<i>Total Asset Turnover</i> .....	204
27.	<i>Inventory Turnover</i> .....	205
28.	<i>Day of Inventory</i> .....	205
29.	<i>Net Working Capital Turnover</i> .....	206
30.	<i>Food Cost Percentage</i> .....	207
31.	<i>Beverage Cost Percentage</i> .....	207
32.	<i>Labor Cost Percentage</i> .....	208
33.	<i>Revenue Per Employee Hour Worked</i> .....	209
34.	<i>Cover per Employee Hour Worked</i> .....	209
35.	<i>Seat Turnover</i> .....	210
36.	<i>Average Spend per Head</i> .....	211
37.	<i>Revenue Yield per Seat</i> .....	211

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	LAMPIRAN A KUESIONER .....	A-1
2.	LAMPIRAN B DESAIN GRAFIS .....	B-1
3.	LAMPIRAN C FOOD COSTING .....	C-1
4.	LAMPIRAN D PROYEKSI KEUANGAN .....	D-1

