

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| PERNYATAAN KEASLIAN PROYEK AKHIR | ii |
| PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR | iii |
| PERSETUJUAN DOSEN PENGUJI PROYEK AKHIR..... | iv |
| KATA PENGANTAR..... | v |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR GAMBAR..... | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Gagasan Awal | 1 |
| B. Tujuan Studi Kelayakan | 8 |
| C. Metodologi Pengumpulan Data | 9 |
| D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait..... | 11 |
| E. Konsep Bisnis | 15 |
| BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN | 19 |
| A. Analisis Permintaan | 19 |
| B. Analisis Penawaran | 51 |
| C. Segmentasi, Target, Posisi Bisnis Dalam Pasar | 78 |
| D. Baur Pemasaran..... | 84 |
| E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi..... | 105 |
| BAB III ASPEK OPERASIONAL | 108 |
| A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas | 108 |
| B. Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas | 129 |

| | |
|--|------------|
| C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas | 136 |
| D. Pemilihan Lokasi..... | 138 |
| BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA | 144 |
| A. Perorganisasian | 144 |
| B. Pengembangan Sumber Daya Manusia..... | 160 |
| C. Aspek Yuridis | 174 |
| BAB V ASPEK KEUANGAN | 186 |
| A. Kebutuhan dan Sumber Dana..... | 186 |
| B. Perkiraan Biaya Operasional..... | 190 |
| C. Perkiraan Pendapatan Usaha | 194 |
| D. Proyeksi Neraca Keuangan | 196 |
| E. Proyeksi Laba Rugi | 198 |
| F. Proyeksi Arus Kas..... | 199 |
| G. Analisis Titik Impas | 200 |
| H. Penilaian Investasi..... | 201 |
| I. Rasio Finansial..... | 206 |
| J. Manajemen Risiko | 220 |
| BAB VI SIMPULAN..... | 224 |
| A. Pendahuluan | 224 |
| B. Aspek Pasar dan Pemasaran..... | 225 |
| C. Aspek Operasional | 226 |
| D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia | 227 |
| E. Aspek Keuangan | 228 |
| DAFTAR PUSTAKA | 230 |
| LAMPIRAN | |
| RIWAYAT HIDUP | |

DAFTAR TABEL

| No. Keterangan | Halaman |
|---|---------|
| 1. Jumlah Kedatangan Wisatawan Internasional di Seluruh Dunia Tahun 2020-2022 | 1 |
| 2. PDRB Kota Pontianak Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha (Juta Rupiah) Tahun 2020-2021..... | 3 |
| 3. Jumlah Rumah Makan / Restoran di Kota Pontianak | 5 |
| 4. Jumlah Penduduk Kota Pontianak Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin Tahun 2022..... | 21 |
| 5. Hasil Olahan Data Profil Responden | 22 |
| 6. Hasil Olahan Data Kondisi Pasar..... | 26 |
| 7. Hasil Olahan Data Produk..... | 30 |
| 8. Hasil Olahan Data <i>Price</i> | 35 |
| 9. Hasil Olahan Data <i>Place</i> | 37 |
| 10. Hasil Olahan Data <i>Promotion</i> | 40 |
| 11. Hasil Olahan Data <i>People</i> | 43 |
| 12. Hasil Olahan Data <i>Packaging</i> | 46 |
| 13. Hasil Olahan Data <i>Partnership</i> | 48 |
| 14. Hasil Olahan Data <i>Programming</i> | 50 |
| 15. Pesaing Substitusi dari <i>Roemahan: Cooking Class and Café</i> | 53 |
| 16. Matriks Analisa SWOT <i>Roemahan: Cooking Class and Café</i> | 58 |
| 17. <i>Generic Business Level Strategies</i> | 83 |
| 18. <i>Core Product</i> dari <i>Roemahan: Cooking Class and Cafe</i> | 85 |
| 19. <i>Supporting Product</i> dari <i>Roemahan: Cooking Class and Cafe</i> | 87 |
| 20. Harga <i>Cooking Class</i> di <i>Roemahan: Cooking Class and Café</i> | 94 |
| 21. Harga <i>Café</i> di <i>Roemahan: Cooking Class and Café</i> | 95 |
| 22. Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan <i>Cooking Class</i> dan Fasilitas | 130 |
| 23. Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan <i>Café</i> dan Fasilitas .. | 131 |
| 24. Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Karyawan <i>Front of the House Cooking Class</i> dan Fasilitas | 132 |

| | |
|--|-----|
| 25. Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Karyawan <i>Front of the House Café</i> dan Fasilitas | 133 |
| 26. Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Karyawan <i>Back of the House Cooking Class</i> dan Fasilitas | 134 |
| 27. Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Karyawan <i>Back of the House Café</i> dan Fasilitas..... | 135 |
| 28. Kebutuhan Ruang Fasilitas <i>Roemahan: Cooking Class and Café</i> | 137 |
| 29. <i>Job Descriptions</i> dan <i>Specification Roemahan: Cooking Class and Café</i> | 147 |
| 30. Analisis Beban Kerja <i>Kitchen Area</i> | 156 |
| 31. Analisis Beban Kerja <i>Service Area</i> | 157 |
| 32. Jumlah Kebutuhan Karyawan <i>Roemahan: Cooking Class and Cafe</i> | 157 |
| 33. Jadwal Kerja Karyawan <i>Roemahan: Cooking Class and Café</i> | 159 |
| 34. Jumlah Gaji Pokok Karyawan <i>Roemahan: Cooking Class and Cafe</i> | 165 |
| 35. Perhitungan Biaya Program BPJS <i>Roemahan: Cooking Class and Cafe</i> | 172 |
| 36. Kegiatan Pelatihan dan Pengembangan Karyawan <i>Roemahan: Cooking Class and Café</i> | 173 |
| 37. Rincian Sumber Investasi <i>Roemahan: Cooking Class and Café</i> : | 186 |
| 38. Rincian Biaya Investasi <i>Roemahan: Cooking Class and Café</i> : | 187 |
| 39. Rincian Biaya Renovasi <i>Roemahan: Cooking Class and Café</i> : | 187 |
| 40. Rincian Biaya Operasional <i>Roemahan: Cooking Class and Café</i> : | 190 |
| 41. Jumlah Maksimum Pelanggan <i>Roemahan: Cooking Class and Café</i> : ... | 195 |
| 42. Asumsi Penjualan Tahun Pertama <i>Roemahan: Cooking Class and Café</i> : | 196 |
| 43. Proyeksi Neraca Keuangan <i>Roemahan: Cooking Class and Café</i> : | 197 |
| 44. Proyeksi Laba Rugi <i>Roemahan: Cooking Class and Café</i> : | 198 |
| 45. Proyeksi Arus Kas <i>Roemahan: Cooking Class and Café</i> : | 199 |
| 46. Rata – Rata Tingkat Diskonto | 202 |
| 47. Perhitungan <i>Payback Period</i> | 203 |

DAFTAR GAMBAR

| No. | Keterangan | Halaman |
|-----|--|---------|
| 1. | Matriks Analisis <i>Five Forces Porter Roemahan: Cooking Class and Café</i> | 67 |
| 2. | <i>Business Canvas Model</i> | 68 |
| 3. | <i>Business Model Canvas Roemahan: Cooking Class and Café</i> | 75 |
| 4. | Logo <i>Roemahan: Cooking Class and Café</i> | 87 |
| 5. | Alur Aktivitas Pelanggan <i>Roemahan Cooking Class</i> | 109 |
| 6. | Alur Aktivitas Pelanggan <i>Roemahan Café (Dine-in)</i> | 112 |
| 7. | Alur Aktivitas Pelanggan <i>Roemahan Café (Take Away)</i> | 113 |
| 8. | Alur Aktivitas Karyawan <i>Roemahan Cooking Class (Front of the House)</i> | 115 |
| 9. | Alur Aktivitas Karyawan <i>Roemahan Café (Front of the House)</i> | 118 |
| 10. | Alur Aktivitas Karyawan <i>Roemahan Cooking Class (Back of the House)</i> | 121 |
| 11. | Alur Aktivitas Karyawan <i>Roemahan Café (Back of the House)</i> | 123 |
| 12. | Struktur Organisasi <i>Roemahan Cooking Class and Café</i> | 155 |

DAFTAR LAMPIRAN

| No. Keterangan | Halaman |
|--|---------|
| 1. KUESIONER PENELITIAN..... | A-1 |
| 2. <i>LAYOUT DAN DESAIN</i> | A-1 |
| 3. DAFTAR PEMASOK..... | B-1 |
| 4. BIAYA LAIN LAIN | C-1 |
| 5. <i>BEGINNING INVENTORY</i> | D-1 |
| 6. <i>EQUIPMENT & SUPPLY</i> | E-1 |
| 7. <i>COST OF GOODS SOLD</i> | F-1 |
| 8. <i>FINANCIAL</i> | G-1 |

