

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH PROYEK AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis	8
C. Metodologi	10
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	15
E. Aplikasi Konsep Teoritikal	25
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN.....	27
A. Analisis Permintaan	27
B. Analisis Penawaran.....	52

C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar	74
D. Bauran Pemasaran.....	84
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi.....	103
BAB III ASPEK OPERASIONAL	110
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	110
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	131
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	133
D. Pemilihan Lokasi	133
E. Teknologi Yang Digunakan	139
BAB IV ASPEK PASAR DAN PEMASARAN.....	144
A. Pengorganisasian	144
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	161
C. Aspek Yuridis	171
BAB V ASPEK KEUANGAN	186
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	186
B. Perkiraan Biaya Operasional	189
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	194
D. Proyeksi Neraca	195
E. Proyeksi Laba Rugi.....	196
F. Proyeksi Arus Kas.....	197

G. Analisis Titik Impas	197
H. Penilaian Investasi	198
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan	201
J. Manajemen Risiko	216
BAB VI SIMPULAN	222
A. Aspek Pasar dan Pemasaran	223
B. Aspek Operasional	224
C. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	225
D. Aspek Keuangan	227
DAFTAR PUSTAKA.....	229
LAMPIRAN
DAFTAR RIWAYAT HIDUP

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Usaha Penyedia Sarapan di Kota Jayapura	5
2.	Usaha Kuliner Pagi di Kota Jayapura	5
3.	<i>Five Forces Porter</i> Haico Café	64
4.	<i>Business Model Canvas</i> Haico Café	74
5.	Logo Haico Café.....	89
6.	Lokasi Haico Café	94
7.	<i>Dine- in Customer Process Flow</i> Haico Café	112
8.	<i>Takeaway Customer Process Flow</i> Haico Café	113
9.	<i>Online Customer Process Flow</i> Haico Café.....	115
10.	<i>Service Sequence Dine-in</i> Haico Café.....	122
11.	<i>Service Sequence Takeaway</i> Haico Café.....	122
12.	<i>Service Sequence Online Delivery</i> Haico Café.....	123
13.	<i>Production Sequence</i> Haico Café	127
14.	Area lokasi Haico Café	139
15.	Struktur Organisasi Haico Café	157

DAFTAR TABEL

No. Keterangan	Halaman
1 Rata-rata Pengeluaran per Kapita per Bulan Menurut Kelompok Komoditas 2	
2 <i>Preliminary Survey</i> Penduduk Kota Jayapura..... 6	6
3 Pengelompokan Penduduk Kota Jayapura Berdasarkan Kecamatan..... 28	28
4 Jumlah Penduduk Berusia 15 Tahun Keatas di Kota Jayapura Berdasarkan Jenis Kegiatan 29	29
5 Jumlah Penduduk Berdasarkan Usia dan Kelompok Umur di Kecamatan Jayapura Selatan..... 30	30
6 Hasil Olahan Data Demografi Responden 31	31
7 Hasil Olahan Data Kondisi Pasar 34	34
8 Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran (Produk) 38	38
9 Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran (Harga) 39	39
10 Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran (Distribusi)..... 41	41
11 Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran(Promosi)..... 43	43
12 Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran (Sumber Daya Manusia) 45	45
13 Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran (Paket) 47	47
14 Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran (Pemrograman) 49	49
15 Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran (Kerjasama) 50	50
16 Pesaing Langsung Haico Café..... 53	53
17 Pesaing Tidak Langsung Haico Café..... 54	54
18 <i>SWOT Matrix</i> 68	68
19 Hasil Olahan Segmentasi Demografis Haico Café 75	75

20 Hasil Olahan Segmentasi Geografis	77
21 Hasil Olahan Segmentasi Psikografis	78
22 Hasil Olahan Data Segmentasi Perilaku	79
23 <i>Positioning Strategy</i>	82
24 Menu Sarapan Dalam Awan.....	85
25 Menu Sarapan Nyantai.....	85
26 Menu Lapar Sekale	86
27 Menu Nongki DuluTo	87
28 Menu Manise	87
29 Menu Varian Roti	87
30 Menu Varian Kanyim	88
31 Harga Menu Haico Café.....	91
32 Daftar Paket Haico Café.....	99
33 Pemrograman Haico Café	100
34 IHK dan Tingkat Inflasi Kota Jayapura September 2023 dan Tahun ke Tahun Menurut Kelompok Pengeluaran.....	103
35 Produk Domestik Regional Bruto atas Dasar Harga Berlaku Menurut Jenis Pengeluaran Konsumsi Rumah Tangga di Kota Jayapura (miliar rupiah).....	104
36 Produk Domestik Regional Bruto atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha Penyedia Akomodasi dan Makan Minum di Kota Jayapura (miliar rupiah)	105
37 Hubungan Fungsional <i>Customer Process Flow</i> dengan Fasilitas Haico Café	

.....	131
38 Hubungan Fungsional <i>Service Sequence</i> dengan Fasilitas Haico Café	132
39 Hubungan Fungsional <i>Production Sequence</i> dan Fasilitas Haico Café.....	132
40 Luas Kebutuhan Ruang Fasilitas Haico Cafe.....	133
41 Perbandingan Bobot <i>Factor Rating Method</i> Haico Café.....	134
42 Perbandingan Kriteria Pemilihan Lokasi Bisnis Haico Café	135
43 Rincian Harga Penggunaan Teknologi di Haico Café	142
44 Analisis Pekerjaan Haico Café	145
45 Jumlah Karyawan Haico Café.....	158
46 Jadwal Kerja Karyawan Operasional.....	159
47 Gaji Pokok dan THR Karyawan Haico Café	166
48 Jaminan Sosial Haico Café.....	167
49 Program dan Biaya Pelatihan dan Pengembangan Haico Café.....	169
50 Identitas Pelaksana Bisnis PT. Haico Nusantara.....	175
51 Rincian Sumber Dana Investasi Awal Haico Café.....	189
52 Rincian Biaya Operasional Haico Café	189
53 Rincian Asumsi Total Penjualan Haico Café Tahun Pertama.....	195

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN A.....	A-1
LAMPIRAN B	B-1
LAMPIRAN C.....	C-1
LAMPIRAN D.....	D-1

