

## DAFTAR ISI

Halaman

|  |             |
|--|-------------|
| <b>HALAMAN JUDUL</b>   |             |
| <b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR.....</b>                    | <b>i</b>    |
| <b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR .....</b>                       | <b>ii</b>   |
| <b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR Error! Bookmark not defined.</b>     |             |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>   | <b>v</b>    |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>   | <b>vii</b>  |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>  | <b>x</b>    |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>  | <b>xiii</b> |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>   | <b>xiv</b>  |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>  | <b>1</b>    |
| A. Gagasan Awal .....  | 1           |
| B. Tujuan Studi Kelayakan.....   | 7           |
| C. Metodologi.....   | 8           |
| D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait .....                         | 9           |
| <b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN .....</b>                                | <b>27</b>   |
| A. Analisis Permintaan .....   | 27          |
| E. Analisis Penawaran .....  | 58          |
| F. Segmentasi, Target, dan Posisi.....                                       | 68          |
| G. Bauran Pemasaran .....  | 71          |
| H. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi |             |

|   |            |
|---|------------|
| <b>BAB III ASPEK OPERASIONAL .....</b>                            | <b>82</b>  |
| A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....                       | 82         |
| B. Aspek Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas ..... | 93         |
| C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....                   | 95         |
| D. Pemilihan Lokasi .....   | 97         |
| E. Teknologi Yang Digunakan .....                                 | 109        |
| <b>BAB IV ASEPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA .....</b>     | <b>112</b> |
| A. Pengorganisasian.....  | 113        |
| B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....                          | 126        |
| <b>BAB V ASPEK KEUANGAN .....</b>                                 | <b>145</b> |
| A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....                                 | 145        |
| B. Perkiraan Biaya Operasional.....                               | 147        |
| C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....                                | 152        |
| D. Proyeksi Neraca.....   | 151        |
| E. Proyeksi Laba Rugi.....  | 151        |
| F. Proyeksi Arus Kas.....   | 152        |
| G. Analisis Titik Ampas ( <i>Break-even Point</i> ) .....         | 152        |
| H. Penilaian Investasi .....                                      | 154        |
| I. Analisis Rasio Laporan Keuangan .....                          | 158        |
| J. Manajemen Risiko .....   | 167        |
| <b>BAB VI KESIMPULAN .....</b>                                    | <b>171</b> |
| A. Pendahuluan .....  | 171        |

B. Aspek Pasar dan Pemasaran..... 172

C. Aspek Operasional..... 173

D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia ..... 174

E. Aspek Keuangan ..... 175

**DAFTAR PUSTAKA ..... 177**

**LAMPIRAN..... 180**

**DAFTAR RIWAYAT HIDUP**



## DAFTAR TABEL

| No | Keterangan   | Halaman |
|----|--|---------|
| 1  | Jenis Kuliner di Indonesia 2021.....   | 4       |
| 2  | Jumlah Populasi Penduduk Tangerang Berdasarkan Usia Tahun 2022 .....               | 6       |
| 3  | Hasil Olahan Kuisisioner Profil Responden.....                                     | 29      |
| 4  | Hasil Olahan Kuesioner Perilaku Responden.....                                     | 33      |
| 5  | Bauran Pemasaran produk .....  | 38      |
| 6  | Bauran Pemasaran Harga.....  | 41      |
| 7  | Bauran Pemasaran Promosi .....   | 46      |
| 8  | Bauran Pemasaran Sumber Daya Manusia.....  | 48      |
| 9  | Bauran Pemasaran <i>Packaging</i> .....  | 52      |
| 10 | Bauran Pemasaran <i>Programming</i> .....  | 54      |
| 11 | Bauran Pemasaran <i>Partnership</i> .....  | 56      |
| 12 | Pesaing secara langsung dari Ramoean <i>Private Dining</i> .....                   | 66      |
| 13 | Pesaing Secara Tidak Langsung dari Ramoean <i>Private Dining</i> .....             | 67      |
| 14 | Daftar Menu Ramoean <i>Private Dining</i> .....                                    | 72      |
| 15 | Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan dengan Fasilitas .....              | 93      |
| 16 | Hubungan Fungsional antara Tata Cara Pelaksanaan.....                              | 94      |
| 17 | Hubungan Fungsional antara Alur Produksi Food and Bevarages dengan Fasilitas ..... | 94      |
| 18 | Perhitungan Luas Kebutuhan Ruang Fasilitas .....                                   | 95      |
| 19 | List Fasilitas <i>Kitchen Area</i> .....   | 97      |

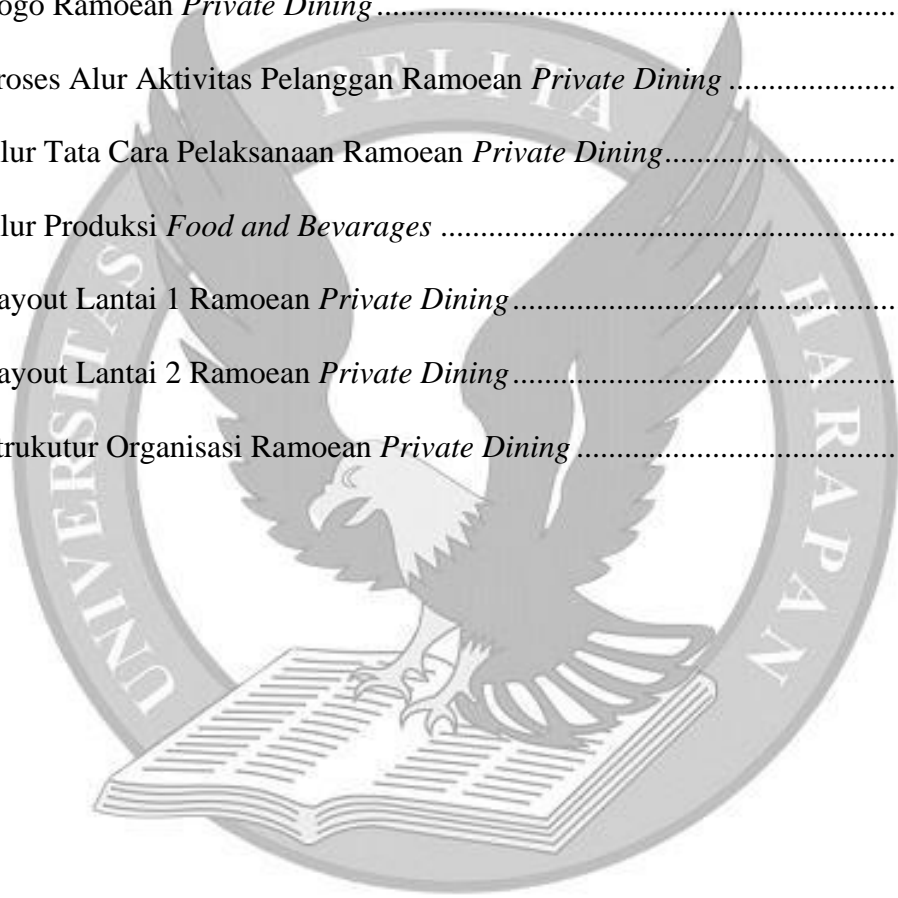
|    |  |     |
|----|--|-----|
| 20 | List Fasilitas Pembersihan dan Pemeliharaan.....                                       | 100 |
| 21 | Fasilitas Pintu Masuk Utama dan Tempat Parkir .....                                    | 101 |
| 22 | Fasilitas Kasir .....  | 102 |
| 23 | Fasilitas Ruang Makan.....   | 102 |
| 24 | Fasilitas <i>Office's Area</i> .....   | 104 |
| 25 | Fasilitas <i>Employee Area</i> .....   | 105 |
| 26 | Fasilitas <i>Gues Restroom Area</i> .....  | 106 |
| 27 | Perbandingan Faktor Rating Ramoean <i>Private Dining</i> .....                         | 108 |
| 28 | Rincian Harga CCTV Ramoean <i>Private Dining</i> .....                                 | 112 |
| 29 | Deskripsi dan Kualifikasi Sumber Daya Manusia dari Ramoean <i>Private Dining</i> ..... | 113 |
| 30 | Jumlah Karyawan .....  | 120 |
| 31 | Pembagian Jam Kerja Karyawan Bisnis Ramoean <i>Private Dining</i> .....                | 125 |
| 32 | Perhitungan Gaji Karyawan Ramoean <i>Private Dining</i> .....                          | 128 |
| 33 | Biaya Program Pelatihan dan Pengembangan Ramoean <i>Private Dining</i> ..              | 134 |
| 34 | Identitas Kepemilikan Saham PT Indonesia Kuliner.....                                  | 136 |
| 35 | Rincian Biaya Legalitas Usaha Ramoean <i>Private Dining</i> .....                      | 143 |
| 36 | Perkiraan Biaya Investasi Awal.....  | 145 |
| 37 | Rincian Biaya <i>Pre-Operating</i> .....   | 146 |
| 38 | Biaya Operasional.....   | 147 |
| 39 | Asumsi Perhitungan Biaya Utilitas.....   | 149 |
| 40 | Rincian Penjualan Produk Tahun Pertama .....   | 153 |

|    |  |     |
|----|--|-----|
| 41 | Rincian Perhitungan <i>Payback Period</i> .....              | 155 |
| 42 | Akumulasi Waktu <i>Payback Period</i> .....                  | 156 |
| 43 | Nilai IRR.....   | 156 |
| 44 | Rincian Manajemen Risiko Bisnis Ramoean Private Dining ..... | 168 |



## DAFTAR GAMBAR

| No | Keterangan  | Halaman |
|----|---|---------|
| 1  | Porter Five Forces dari Ramoean <i>Private Dining</i> .....         | 62      |
| 2  | Matrix SWOT .....   | 64      |
| 3  | Logo Ramoean <i>Private Dining</i> .....                            | 72      |
| 4  | Proses Alur Aktivitas Pelanggan Ramoean <i>Private Dining</i> ..... | 82      |
| 5  | Alur Tata Cara Pelaksanaan Ramoean <i>Private Dining</i> .....      | 85      |
| 6  | Alur Produksi <i>Food and Bevarages</i> .....                       | 88      |
| 7  | Layout Lantai 1 Ramoean <i>Private Dining</i> .....                 | 96      |
| 8  | Layout Lantai 2 Ramoean <i>Private Dining</i> .....                 | 96      |
| 9  | Struktur Organisasi Ramoean <i>Private Dining</i> .....             | 123     |



## DAFTAR LAMPIRAN

| No | Keterangan                                 | Halaman |
|----|--|---------|
| 1  | Lampiran 1 Data Kuesioner Responden .....  | A-1     |
| 2  | Lampiran 2 <i>Food Costing</i> .....       | B-1     |
| 3  | Lampiran 3 Desain Grafis .....             | C-1     |
| 4  | Lampiran 4 Proyeksi Laporan Keuangan ..... | D-1     |

