

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

Persetujuan Dosen Pembimbing Proyek Akhir

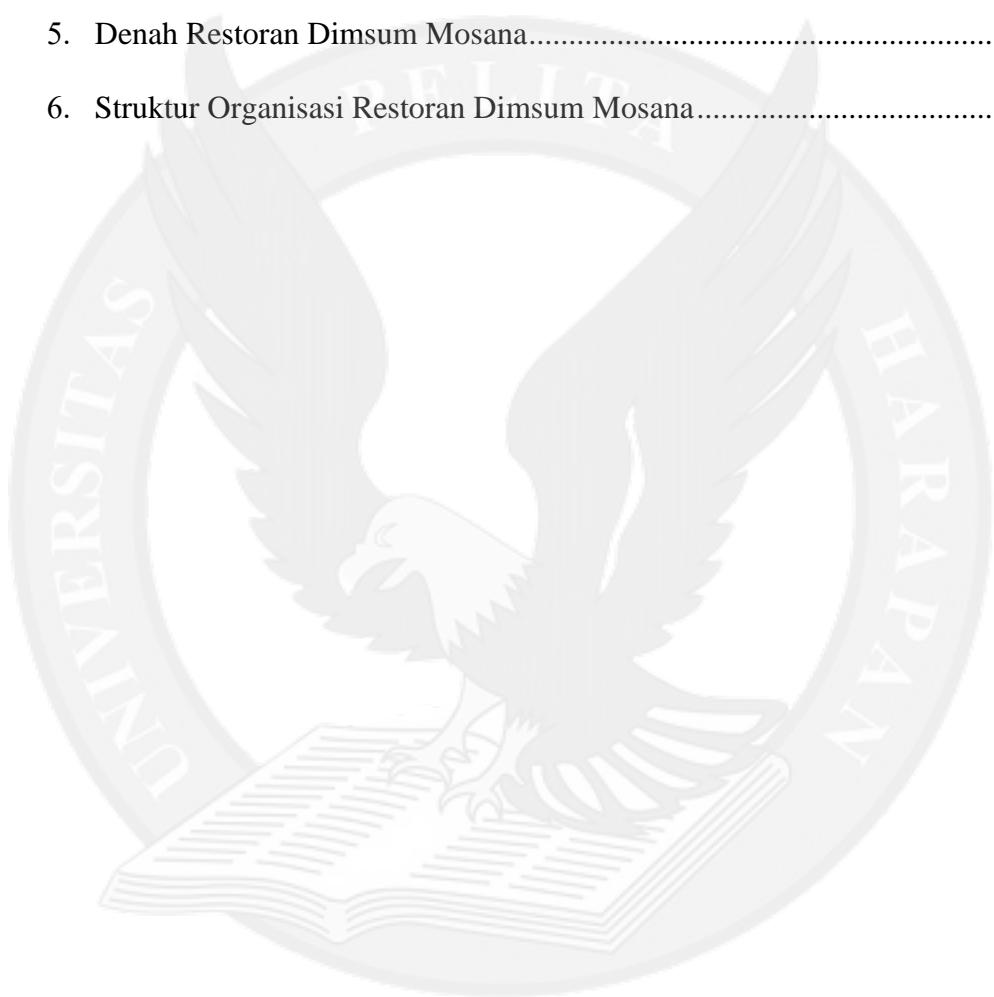
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis	6
C. Metodologi.....	8
D. Tinjauan Konseptual.....	9
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	17
A. Aspek Permintaan.....	17
B. Analisis Penawaran.....	37
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis Dalam Pasar.....	46
D. Bauran Pemasaran	48
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi ..	60
BAB III ASPEK OPERASIONAL.....	45
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	45
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	56
C. Perhitungan Kebutuhan Ruangan dan Kapasitas.....	57
D. Pemilihan Lokasi	58
E. Teknologi yang Digunakan	60
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	64
A. Pengorganisasian	64
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	75
C. Aspek Yuridis	83
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	92
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	92
B. Perkiraan Biaya Operasional & Cost of Goods Sold (COGS)	94

C.	Perkiraan Pendapatan Usaha	97
D.	Proyeksi Neraca.....	98
E.	Proyeksi Rugi Laba	99
F.	Proyeksi Arus Kas	100
G.	Analisis Titik Impas.....	101
H.	Penilaian Investasi	101
I.	Analisa Rasio Keuangan.....	104
J.	Manajemen Risiko	112
BAB VI SIMPULAN		45
DAFTAR PUSTAKA.....		47



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Business Model Canvas	34
2.	Matriks Analisis Five Force Porter	40
3.	Logo Restoran Dimsum Mosana.....	52
4.	Alur Aktivitas Karyawan Restoran Dimsum Mosana.....	46
5.	Denah Restoran Dimsum Mosana.....	57
6.	Struktur Organisasi Restoran Dimsum Mosana.....	71



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Presentase Pengeluaran per Kapita Sebulan Masyarakat Provinsi Papua Barat untuk Makanan dan Minuman Jadi Tahun 2021-2022.....	2
2.	Kepadatan Penduduk (jiwa/km) Menurut Kota di Papua Barat (2022)	3
3.	Data Profil Responen Kuesioner	18
4.	Data Kondisi Pasar Kuesioner	20
5.	Hasil Bauran Pemasaran (8P)	23
6.	Analisis Strategi SWOT Restoran Dimsum Mosana	43
7.	Daftar Pesaing Tak Langsung	46
8.	Daftar Menu Restoran Dimsum Mosana	49
9.	Daftar Harga Menu Restoran Dimsum Mosana	54
10.	Daftar Paket Restoran Dimsum Mosana.....	58
11.	Analisis Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas di Restoran Dimsum Mosana	56
12.	Kebutuhan Ruangan Fasilitas Restoran Dimsum Mosana	57
13.	Perbandingan Kriteria Pemilihan Lokasi Bisnis Restoran Dimsum Mosana	59
14.	Rincian Harga Kebutuhan Teknologi di Restoran Dimsum Mosana.....	63
15.	Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan Restoran Dimsum Mosana	64
16.	Jumlah Karyawan Restoran Dimsum Mosana	73
17.	Pembagian Jadwal Karyawan di Restoran Dimsum Mosana.....	74
18.	Rincian Gaji Karyawan di Restoran Dimsum Mosana	78
19.	Biaya Jaminan Sosial Restoran Dimsum Mosana.....	81

20. Program Pelatihan dan Pengembangan Karyawan di Restoran Dimsum Mosana	82
21. Identitas Pelaksana Bisnis PT Kuliner Papua	85
22. Rincian Biaya Pemenuhan Persyaratan Aspek Yuridis Restoran Dimsum Mosana	91
23. Investasi Awal Restoran Dimsum Mosana	92
24. Perkiraan Biaya Operasional & Cost of Goods Sold (COGS) Restoran Dimsum Mosana	94
25. Turnover dan Jumlah Maksimum Pelanggan Restoran Dimsum Mosana	97
26. Asumsi Penjualan Tahun Pertama Restoran Dimsum Mosana.....	98
27. Proyeksi Neraca Restoran Dimsum Mosana (dalam Juta Rupiah)	98
28. Proyeksi Rugi Laba Restoran Dimsum Mosana (dalam Juta Rupiah)	99
29. Proyeksi Arus Kas Restoran Dimsum Mosana (dalam Juta Rupiah)	100

DAFTAR LAMPIRAN

HASIL KUESIONER	A-1
DAFTAR PESAING.....	B-1
FOOD COSTING	C-1
DESAIN GRAFIS.....	D-1
PROYEKSI LAPORAN KEUANGAN.....	E-1

