

DAFTAR ISI

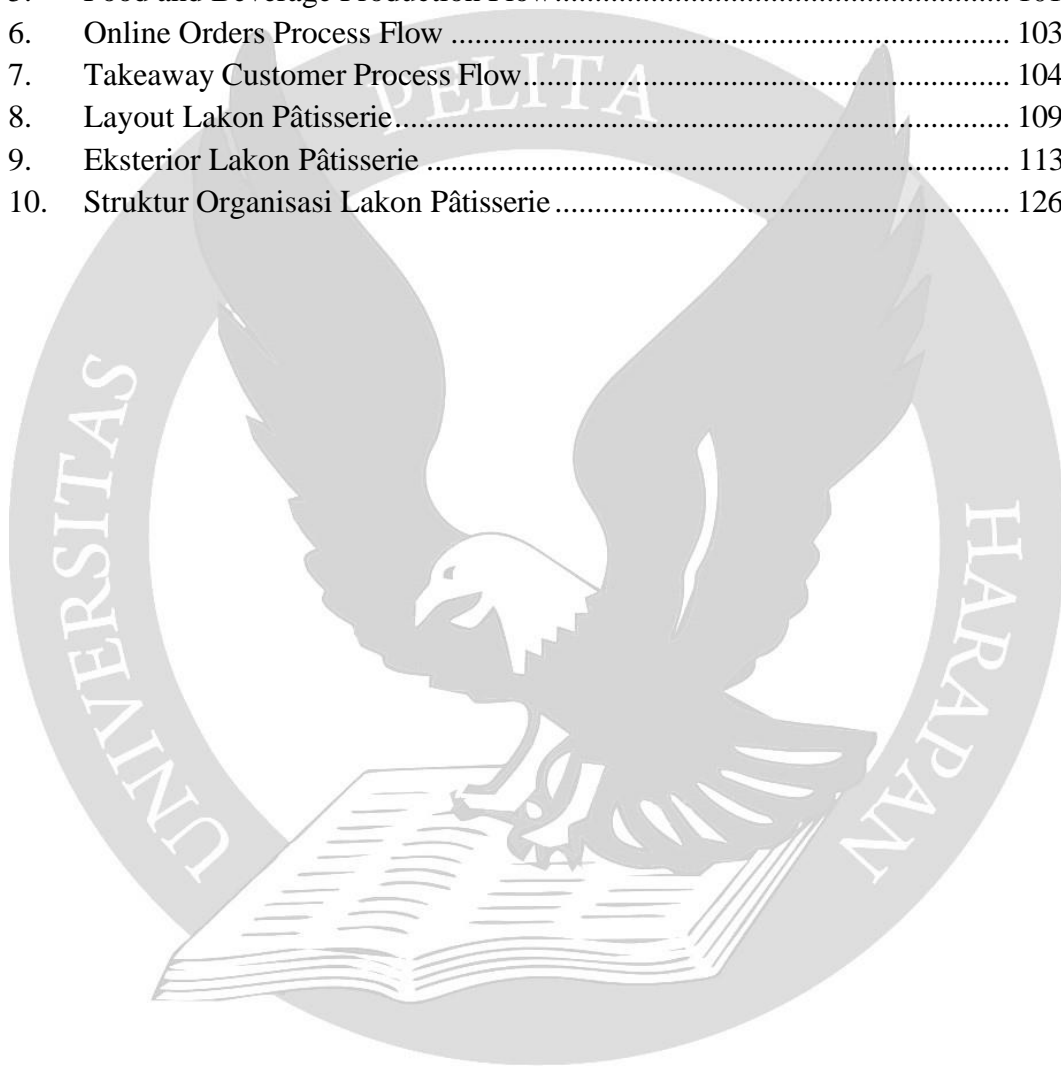
Halaman

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	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	13
A. Gagasan Awal	13
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	21
C. Metodologi.....	22
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis	24
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	32
A. Analisis Permintaan	32
B. Analisis Penawaran	55
C. Segmentasi, Target, dan Posisi.....	77
D. Bauran Pemasaran.....	81
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi	93
BAB III ASPEK OPERASIONAL	97
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	97
B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas	107
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang	108
D. Pemilihan Lokasi	109
E. Teknologi yang Digunakan.....	113
BAB IV ASPEK ORGANISASIAN DAN SUMBER DAYA MANUSIA	117
A. Pengorganisasian.....	117

B.	Pengembangan Sumber Daya Manusia	129
C.	Aspek Yuridis	139
BAB V	ASPEK KEUANGAN	149
A.	Kebutuhan Sumber Dana	149
B.	Perkiraan Biaya Operasional	151
C.	Perkiraan Pendapatan Usaha	155
D.	Proyeksi Neraca.....	156
E.	Proyeksi Laba Rugi	156
F.	Proyeksi Arus Kas	157
G.	Analisis Titik Impas.....	157
H.	Penilaian Investasi	158
I.	Analisa Rasio Laporan Keuangan	162
J.	Manajemen Risiko.....	171
BAB VI	KESIMPULAN	174
A.	Pendahuluan.....	174
B.	Aspek Pasar dan Pemasaran.....	175
C.	Aspek Operasional	178
D.	Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia.....	178
E.	Aspek Keuangan	180
DAFTAR PUSTAKA		
LAMPIRAN		
DAFTAR RIWAYAT HIDUP		

DAFTAR GAMBAR

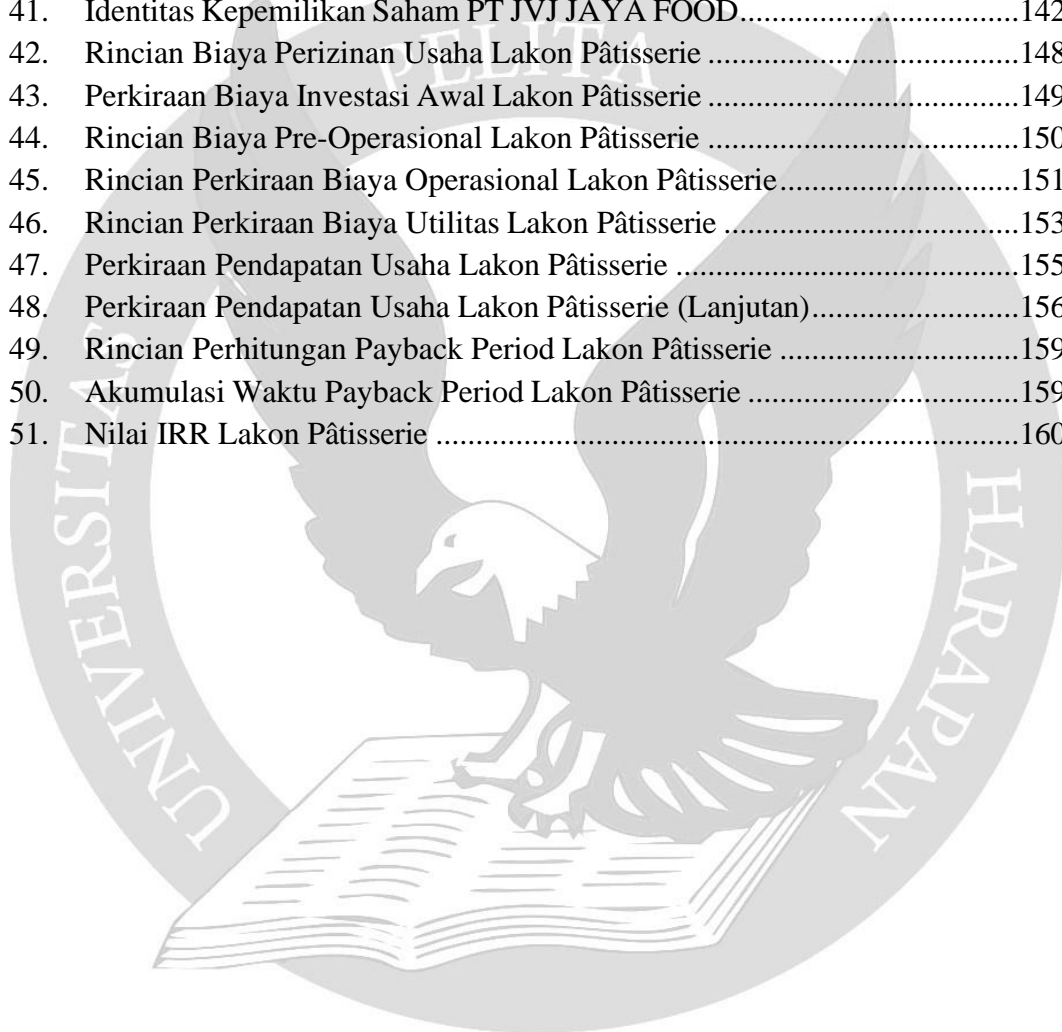
No	Keterangan	Halaman
1.	Matriks Analisis Porter's Five Forces	68
2.	Logo Lakon Pâtisserie.....	82
3.	Customer Process Flow	97
4.	Service Sequence Flow	99
5.	Food and Beverage Production Flow	101
6.	Online Orders Process Flow	103
7.	Takeaway Customer Process Flow.....	104
8.	Layout Lakon Pâtisserie.....	109
9.	Eksterior Lakon Pâtisserie	113
10.	Struktur Organisasi Lakon Pâtisserie	126



DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1.	Pertumbuhan Produk Domestik Bruto Industri Penyedia Makanan dan Minuman Tahun 2020 – 2022.....	14
2.	Jumlah Usaha Penyedia Makan Minum Skala Menengah Besar Menurut Provinsi dan Jenis Usaha, Tahun 2021.....	15
3.	Lima Dessert Café yang populer menurut Pergikuliner.com.....	17
4.	Jumlah Penduduk Provinsi DKI Jakarta Menurut Kelompok Umur, 2020-2022.....	33
5.	Hasil Olahan Data Profil Responden.....	36
6.	Hasil Olahan Data Perilaku Konsumen.....	38
7.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Produk.....	45
8.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Harga.....	46
9.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Distribusi.....	48
10.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Promosi.....	49
11.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Sumber Daya Manusia.....	50
12.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Paket.....	52
13.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Program.....	53
14.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Kerja Sama.....	54
15.	Daftar Pesaing Langsung Lakon Pâtisserie.....	56
16.	Daftar Pesaing Tidak Langsung Lakon Pâtisserie.....	58
17.	Matriks Analisis SWOT.....	72
18.	Daftar Menu Dine-In Lakon Pâtisserie.....	83
19.	Daftar Menu Package dan Takeaway Lakon Pâtisserie.....	83
20.	Daftar Harga Menu Dine-In Lakon Pâtisserie.....	85
21.	Daftar Harga Menu dan Takeaway Lakon Pâtisserie.....	85
22.	Hubungan Fungsional antara Customer Process Flow dengan Fasilitas....	107
23.	Hubungan Fungsional antara Service Sequence Flow dengan Fasilitas....	107
24.	Hubungan Fungsional antara Food and Beverage Production Flow dengan Fasilitas.....	108
25.	Hubungan Fungsional antara Online Orders Process Flow dengan Fasilitas.....	108
26.	Hubungan Fungsional antara Takeaway Customer Process Flow dengan Fasilitas.....	108
27.	Pembagian Area Bisnis Lakon Pâtisserie.....	109
28.	Perbandingan Lokasi Lakon Pâtisserie.....	110
29.	Rincian Harga Teknologi Lakon Pâtisserie.....	116
30.	Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Sumber Daya Manusia dari Lakon Pâtisserie.....	118
31.	Jam Operasional Karyawan Lakon Pâtisserie.....	128

32.	Pembagian Jam Kerja Karyawan Lakon Pâtisserie.....	128
33.	Jadwal Kerja Karyawan Lakon Pâtisserie.....	129
34.	Jumlah Tenaga Kerja Ideal Area Produksi Menurut Gregoire	130
35.	Jumlah Tenaga Kerja Ideal Area Service Menurut Gregoire	130
36.	Jumlah Tenaga Kerja Lakon Pâtisserie	131
37.	Perhitungan Gaji Karyawan Lakon Pâtisserie.....	133
38.	Perhitungan Tunjangan Hari Raya Karyawan Lakon Pâtisserie	134
39.	Perhitungan Biaya Jaminan Sosial Lakon Pâtisserie.....	138
40.	Biaya Pelatihan dan Pengembangan Lakon Pâtisserie.....	139
41.	Identitas Kepemilikan Saham PT JVJ JAYA FOOD.....	142
42.	Rincian Biaya Perizinan Usaha Lakon Pâtisserie	148
43.	Perkiraan Biaya Investasi Awal Lakon Pâtisserie	149
44.	Rincian Biaya Pre-Operasional Lakon Pâtisserie	150
45.	Rincian Perkiraan Biaya Operasional Lakon Pâtisserie.....	151
46.	Rincian Perkiraan Biaya Utilitas Lakon Pâtisserie	153
47.	Perkiraan Pendapatan Usaha Lakon Pâtisserie	155
48.	Perkiraan Pendapatan Usaha Lakon Pâtisserie (Lanjutan).....	156
49.	Rincian Perhitungan Payback Period Lakon Pâtisserie	159
50.	Akumulasi Waktu Payback Period Lakon Pâtisserie	159
51.	Nilai IRR Lakon Pâtisserie	160



DAFTAR LAMPIRAN

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

