

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR

KATA PENGANTAR..... i

DAFTAR ISI..... iii

DAFTAR GAMBAR..... vi

DAFTAR TABEL vii

DAFTAR LAMPIRAN x

BAB I PENDAHULUAN..... 1

A. Gagasan Awal..... 1

B. Tujuan Studi Kelayakan..... 5

C. Metodologi..... 7

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait 10

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN 17

A. Analisis Permintaan..... 17

B. Analisis Penawaran..... 56

C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar..... 82

D. Bauran Pemasaran 86

E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi.. 96

BAB III ASPEK OPERASIONAL 101

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas 101

B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	113
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	116
D. Pemilihan Lokasi	117
E. Teknologi yang Digunakan	120
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	124
A. Pengorganisasian	124
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	139
C. Yuridis	152
BAB V ASPEK KEUANGAN	163
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	163
B. Perkiraan Biaya Operasional	166
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	171
D. Proyeksi Neraca	172
E. Proyeksi Laba Rugi	174
F. Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow Projected</i>)	175
G. Analisis Titik Impas (<i>Break-even Point</i>)	176
H. Penilaian Investasi	176
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan	180
J. Manajemen Risiko	193
BAB VI KESIMPULAN	198
A. Pendahuluan	198
B. Aspek Pasar dan Pemasaran	199
C. Aspek Operasional	202
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	202

E. Aspek Keuangan 204

DAFTAR PUSTAKA 207

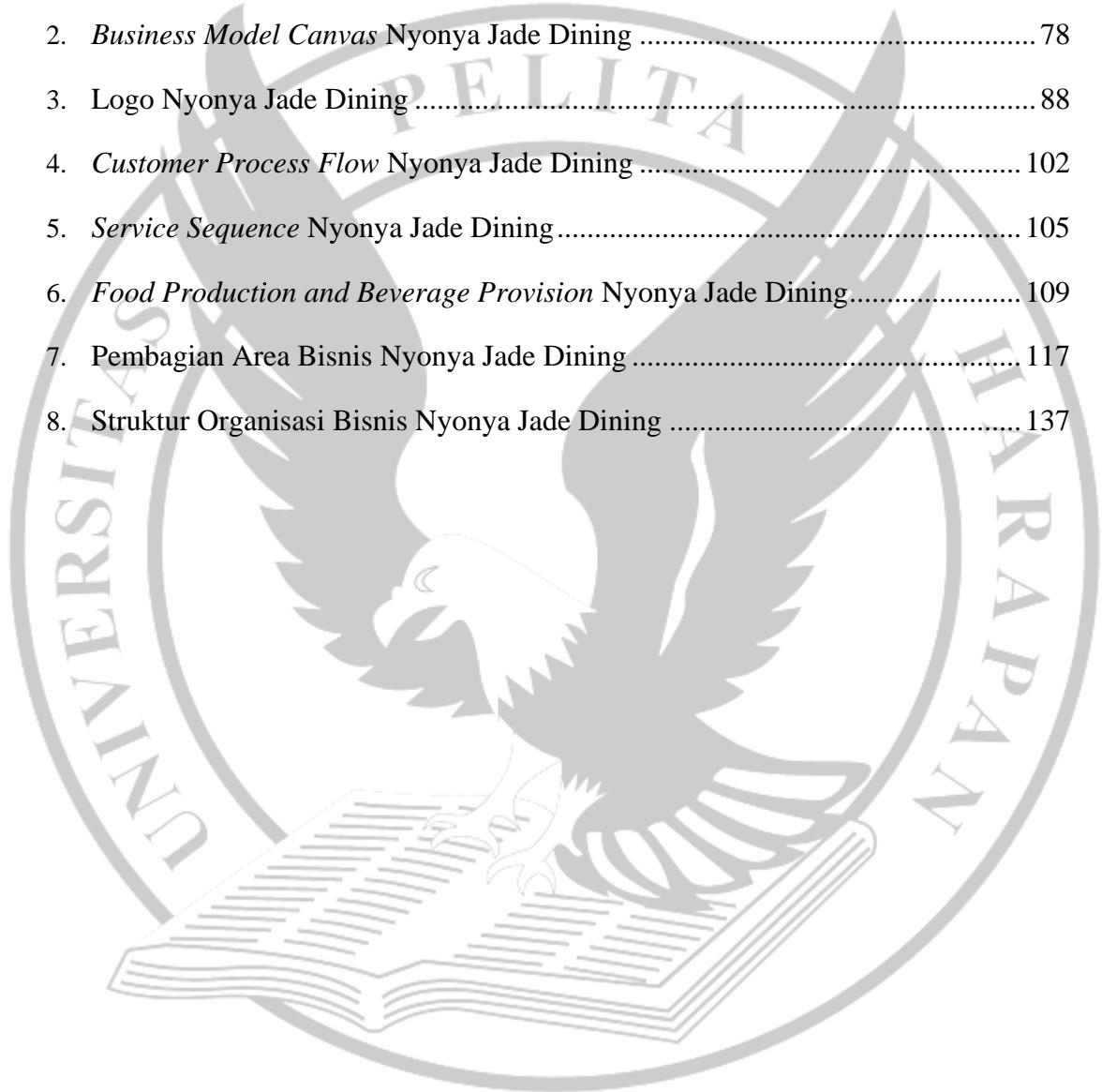
LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	<i>Porter's Five Forces</i> Bisnis Nyonya Jade Dining	66
2.	<i>Business Model Canvas</i> Nyonya Jade Dining	78
3.	Logo Nyonya Jade Dining	88
4.	<i>Customer Process Flow</i> Nyonya Jade Dining	102
5.	<i>Service Sequence</i> Nyonya Jade Dining	105
6.	<i>Food Production and Beverage Provision</i> Nyonya Jade Dining	109
7.	Pembagian Area Bisnis Nyonya Jade Dining	117
8.	Struktur Organisasi Bisnis Nyonya Jade Dining	137



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Pajak Restoran di Kabupaten Tangerang	3
2.	<i>Set Menu</i> Nyonya Jade Dining.....	15
3.	Jumlah Penduduk Kabupaten Tangerang.....	18
4.	Jumlah Populasi berdasarkan Usia di Kabupaten Tangerang	19
5.	Jumlah Penduduk dan Persentase Penduduk Usia 15-64 berdasarkan Kelompok Pengeluaran di Kabupaten Tangerang	21
6.	Hasil Olahan Kuesioner Profil Responden	25
7.	Hasil Olahan Kuesioner Perilaku Responden	28
8.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Produk.....	35
9.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Harga.....	38
10.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Distribusi	42
11.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Promosi	44
12.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Sumber Daya Manusia.....	46
13.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Pengemasan	49
14.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Pemrograman.....	50
15.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Kerja Sama.....	53
16.	Analisis SWOT	67
17.	Daftar Pesaing Langsung Nyonya Jade Dining	76
18.	Daftar Pesaing Tidak Langsung Nyonya Jade Dining	77
19.	Daftar Menu Nyonya Jade Dining	87
20.	Daftar Harga Nyonya Jade Dining.....	89
21.	Inflasi Provinsi Banten Tahun 2023.....	97

22. Hubungan Antara <i>Customer Process Flow</i> dan Fasilitas Nyonya Jade Dining	113
23. Hubungan antara <i>Service Sequence</i> dan Fasilitas Nyonya Jade Dining	114
24. Hubungan antara Proses <i>Food Production dan Beverage Provision</i> dan Fasilitas Nyonya Jade Dining.....	115
25. Pembagian Area Bisnis Nyonya Jade Dining	116
26. <i>Factor Rating Method</i>	118
27. Perbandingan Lokasi Bisnis Nyonya Jade Dining	118
28. Rincian Teknologi yang digunakan Bisnis Nyonya Jade Dining	123
29. Jabatan, Deskripsi, dan Spesifikasi Pekerjaan Sumber Daya Manusia dari Nyonya Jade Dining.....	127
30. Jadwal Kerja Staf Nyonya Jade Dining	138
31. Jumlah Staf Nyonya Jade Dining.....	141
32. Tabel Perhitungan Gaji	144
33. Perhitungan Tunjangan Hari Raya.....	144
34. Perhitungan Biaya Jaminan Kesehatan dan Sosial Nyonya Jade Dining.....	148
35. Program Pelatihan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Nyonya Jade Dining	148
36. Identitas Pelaksana Bisnis PT Jade Delight.....	154
37. Rincian Biaya Perizinan Bisnis Nyonya Jade Dining.....	161
38. Investasi Awal Bisnis Nyonya Jade Dining.....	163
39. Biaya Renovasi Bisnis Nyonya Jade Dining	164
40. Biaya Pra-Operasional Bisnis Nyonya Jade Dining	165
41. Biaya Pra-Operasional Bisnis Nyonya Jade Dining	166
42. Biaya Operasional Bisnis Nyonya Jade Dining.....	167
43. Biaya Utilitas Bisnis Nyonya Jade Dining.....	169

44. Perkiraan Pendapatan Bisnis Nyonya Jade Dining	172
45. Proyeksi Neraca Bisnis Nyonya Jade Dining	174
46. <i>Internal Rate of Return</i> Bisnis Nyonya Jade Dining	178
47. Penilaian Investasi Bisnis Nyonya Jade Dining.....	180



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	KUESIONER	A-1
2.	FOOD COST.....	B-1
3.	DESAIN GRAFIS.....	C-1
4.	PROYEKSI LAPORAN KEUANGAN.....	D-1

