

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
HALAMAN PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
HALAMAN PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	
ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv

BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	7
C. Metodologi	9
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	11
1. Hotel	11
2. Restoran	12
3. Bar	12
4. Jenis dan Karakteristik Bar.....	14
5. Produk Bar.....	15
6. Miss Jack	18

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

A. Analisis Permintaan.....	20
1. Potensi Pasar yang Besar.....	20
2. Pertumbuhan Penduduk.....	22
3. Diversifikasi Wilayah	22
4. Penyesuaian Target Pasar	22

B. Analisis Penawaran	38
1. Analisis SWOT.....	38
2. Analisis <i>Five-Forces Porter</i>	44
C. Analisis Pesaing.....	48
1. Pesaing langsung (direct competitor)	48
2. Indirect Competition (Kompetisi Tidak Langsung)	50
D. Segmentasi, Target, dan Penentuan Posisi Bisnis dalam Pasar	52
1. Segmentasi.....	52
2. Target Pasar	55
3. Penentuan Posisi Bisnis dalam Pasar	58
E. Baur Pemasaran	60
1. Produk (Product)	61
2. Harga (<i>Price</i>)	66
3. Distribusi (<i>Place</i>).....	67
4. Promosi (<i>Promotion</i>)	68
5. Manusia (<i>People</i>).....	69
6. Pengemasan (<i>Packaging</i>)	69
7. Pemrograman (<i>Programming</i>).....	70
8. Kerja Sama (<i>Partnership</i>).....	71
F. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	73

BAB III ASPEK OPERASIONAL

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	77
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	94
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	98
D. Pemilihan Lokasi	100

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Pengorganisasian	104
1. Analisis Pekerjaan	104

2. Analisis Pengelola Usaha	106
3. Struktur Organisasi	108
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	116
1. Recruitment, Seleksi dan Orientasi	116
2. Kompensasi	118
3. Jaminan Kesehatan dan Sosial.....	123
4. Pelatihan dan Pengembangan	125
C. Aspek Yuridis.....	127
1. Bentuk Badan Usaha	127
2. Identitas Pelaksana Bisnis	129
3. Legalitas Lokasi.....	130

BAB V ASPEK KEUANGAN

A. Kebutuhan dan Sumber Dana	134
1. <i>Renovation Expense</i>	136
2. <i>Equipment</i>	136
3. <i>Supplies</i>	136
4. <i>Legal Expense</i>	137
5. <i>Pre-Operating Expense</i>	137
6. <i>Rent Expense</i>	138
7. <i>PAR Insurance</i>	138
8. <i>Beginning Inventory</i>	138
9. <i>Cash on Hand</i>	139
B. Perkiraan Biaya Operasional	140
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	144
D. Proyeksi Neraca	147
E. Proyeksi Rugi Laba	148
F. Proyeksi Arus Kas	150
G. Analisis Titik Impas.....	152
H. Penilaian Investasi	152
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan	157

1. <i>Current Ratio</i>	157
2. <i>Quick Ratio</i>	157
3. <i>Net Profit Margin</i>	158
4. <i>Return on Assets (ROA)</i>	158
5. <i>Return on Equity</i>	159
6. <i>Liquidity Ratio</i>	159
7. <i>Cash Ratio</i>	159
8. <i>Solvency Ratio</i>	159
9. <i>Debt to Asset Ratio</i>	160
10. <i>Debt to Equity Ratio</i>	160
11. <i>Time Interest Earned</i>	160
12. <i>Activity Ratio</i>	160
13. <i>Operating Ratio</i>	161
J. <i>Manajemen Resiko</i>	162

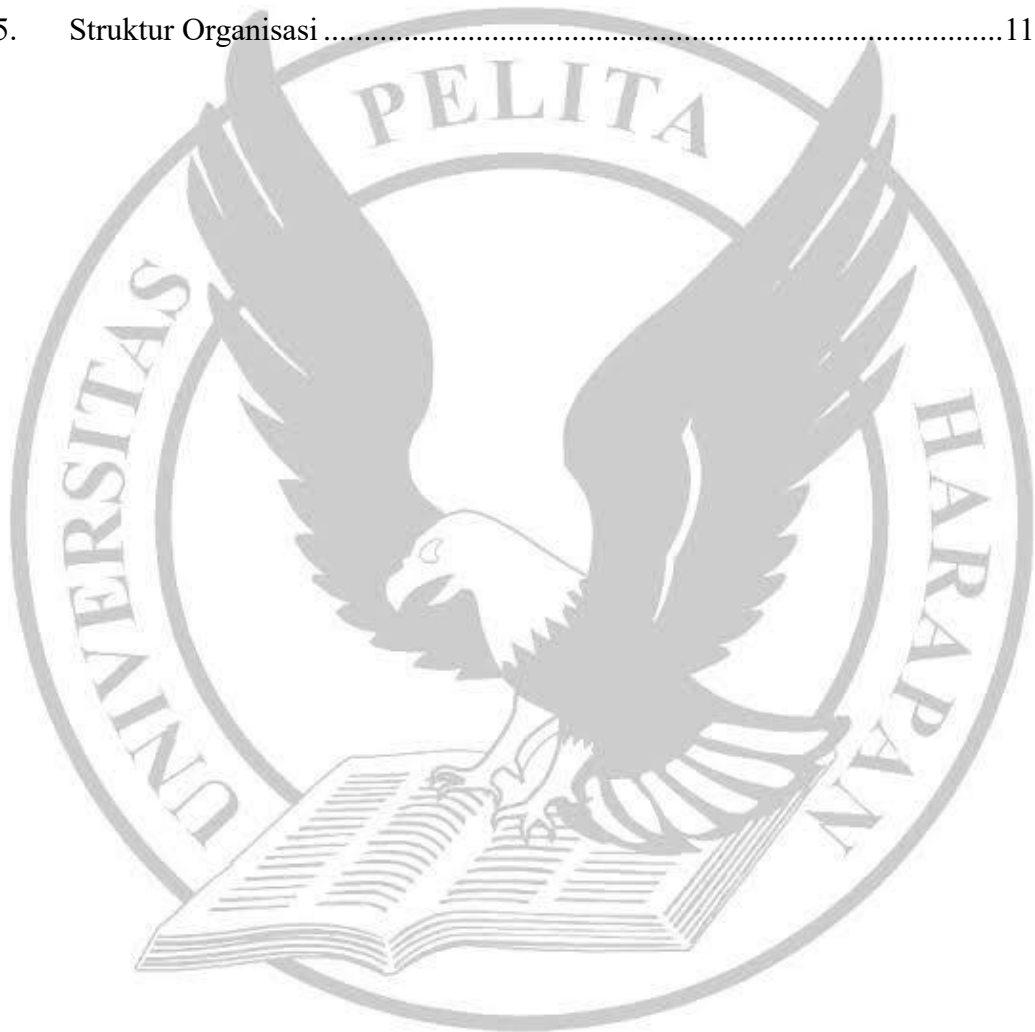
BAB VI KESIMPULAN

DAFTAR PUSTAKA	167
-----------------------------	------------

LAMPIRAN	A-1
-----------------------	------------

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Five Forces Porter.....	47
2.	Logo Miss Jack.....	65
3.	Service Sequence Flow.....	83
4.	Food and Beverages Production Flow.....	92
5.	Struktur Organisasi.....	110



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Penduduk Jakarta 2020-2022.....	20
2.	Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi DKI Jakarta (Jiwa), 2020-2022.....	22
3.	Profil Responden.....	24
4.	Perilaku Responden.....	26
5.	<i>Product</i> (produk).....	28
6.	<i>Price</i> (harga).....	30
7.	<i>Place</i> (tempat).....	32
8.	<i>Promotion</i> (promosi).....	32
9.	<i>People</i> (sumber daya manusia).....	33
10.	<i>Packaging</i> (pengemasan).....	35
11.	<i>Programming</i> (pemrograman).....	36
12.	<i>Partnership</i> (kerja sama).....	36
13.	Analisis SWOT.....	41
14.	Pesaing Langsung Bisnis Miss Jack.....	49
15.	Menu.....	62
16.	Pemesanan dan Reservasi.....	94
17.	Persiapan Lokasi.....	96
18.	Pelayanan Pelanggan.....	97
19.	Manajemen Stok.....	98
20.	Job Deskripsi.....	111
21.	Jadwal Karyawan.....	122
22.	Pelatihan dan Pengembangan.....	126
23.	Jumlah Karyawan Miss Jack.....	126
24.	Perkiraan biaya investasi awal Miss Jack.....	135
25.	Biaya Pra-Operasional <i>Miss Jack</i>	138
26.	Perincian Sumber Dana <i>Miss Jack</i>	139
27.	Biaya Operasional Miss Jack.....	140
28.	<i>Turnover</i> dan Jumlah Maksimum Pelanggan.....	145

29.	Asumsi Penjualan Tahun Pertama Miss Jack	146
30.	Proyeksi Neraca Miss Jack (dalam Juta Rupiah).....	147
31.	Proyeksi Rugi Laba Miss Jack (dalam Juta Rupiah).....	149
32.	Proyeksi Arus Kas Miss Jack (dalam Juta Rupiah).....	150



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
	Lampiran A Hasil Responden.....	A-1
	Lampiran B Design Interior	B-1
	Lampiran C Design Menu.....	C-1
	Lampiran D Seragam	D-1
	Lampiran E Design Kartu Nama.....	E-1
	Lampiran F Design Promo.....	F-1
	Lampiran G Proyeksi Laporan Keuangan.....	G-1

