

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERSYARATAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	12
C. Metodologi.....	12
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	19
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan.....	30
B. Analisis Penawaran	55
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar	72
D. Bauran Pemasaran	81
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi.....	97
BAB III ASPEK OPERASIONAL	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	106
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	127
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	132
D. Pemilihan Lokasi.....	133
E. Tekonologi Yang Digunakan	137

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Pengorganisasian	140
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	155
C. Aspek Yuridis.....	172

BAB V ASPEK KEUANGAN

A. Kebutuhan dan Sumber Dana	185
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	189
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	194
D. Proyeksi Neraca.....	197
E. Proyeksi Rugi Laba	200
F. Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow Projected</i>).....	201
G. Analisis Titik Impas (<i>Break-even Point</i>)	202
H. Penilaian Investasi	203
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan	207
J. Manajemen Risiko.....	221

BAB VI SIMPULAN

A. Pendahuluan	225
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	226
C. Aspek Operasional	229
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	229
E. Aspek Keuangan	231

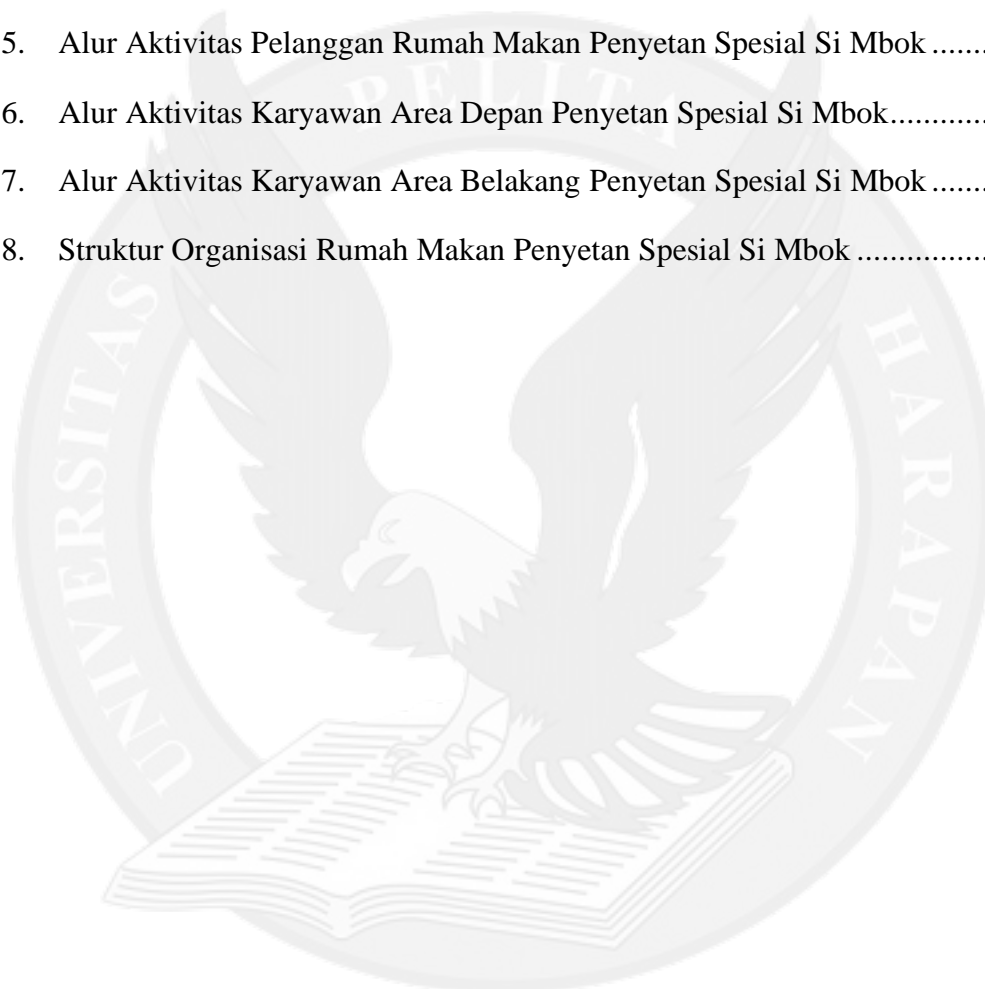
DAFTAR PUSTAKA	234
-----------------------------	-----

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	<i>Five-Forces Porter</i>	64
2.	<i>Generic Strategic Porter</i>	80
3.	Logo Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	88
4.	Alur Aktivitas Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	109
5.	Alur Aktivitas Pelanggan Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	110
6.	Alur Aktivitas Karyawan Area Depan Penyetan Spesial Si Mbok.....	113
7.	Alur Aktivitas Karyawan Area Belakang Penyetan Spesial Si Mbok	119
8.	Struktur Organisasi Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	150



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan di Kota Tangerang.....	3
2.	Jumlah Penduduk Provinsi Banten 2018-2020.....	4
3.	Jumlah Penduduk Kota Tangerang 2018-2019	5
4.	Jumlah Penduduk Kecamatan Tangerang Menurut Kelurahan Tahun 2020....	6
5.	Jumlah Konsumsi Daging di Indonesia Tahun 2016 Sampai 2021	7
6.	Produksi Daging Unggas Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Unggas di Provinsi Banten, 2018	8
7.	Hasil Sensus Penduduk 2020.....	32
8.	Hasil Kuesioner Data Responden	34
9.	Hasil Kuesioner Kondisi Pasar	37
10.	Uji Validitas Bauran Pemasaran	41
11.	Uji Reliabilitas Bauran Pemasaran	43
12.	Hasil Kuesioner <i>Product</i>	44
13.	Hasil Kuesioner <i>Price</i>	46
14.	Hasil Kuesioner <i>Place</i>	48
15.	Hasil Kuesioner <i>Promotion</i>	49
16.	Hasil Kuesioner <i>People</i>	50
17.	Hasil Kuesioner <i>Packaging</i>	52
18.	Hasil Kuesioner <i>Programming</i>	53
19.	Hasil Kuesioner <i>Partnership</i>	54
20.	Pesaing Langsung Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	57
21.	Pesaing Tidak Langsung Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	58
22.	Matriks SWOT.....	71
23.	Menu Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	84

24. Harga Menu Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok.....	90
25. Biaya Aspek Sosial Pembagian Makanan.....	100
26. Biaya Aspek Sosial Kegiatan Membuat Sambal	101
27. Hubungan Fungsional Aktivitas Pelanggan dengan Fasilitas	128
28. Hubungan Fungsional Aktivitas Karyawan Area Depan dengan Fasilitas ..	129
29. Hubungan Fungsional Aktivitas Karyawan Area Belakang dengan Fasilitas	130
30. Fasilitas Peralatan Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	131
31. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	132
32. Perbandingan Nilai Bobot Pemilihan Lokasi	134
33. Perbandingan Biaya Sewa.....	135
34. Teknologi yang Digunakan Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	138
35. Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	142
36. Perkiraan Kebutuhan Karyawan Terhadap Jumlah Pelanggan.....	152
37. Jumlah Karyawan Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	152
38. Waktu Kerja Karyawan Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok.....	153
39. Jadwal Kerja Karyawan Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	154
40. Biaya Rekrutmen dan Seleksi Karyawan Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	161
41. Biaya Gaji dan Tunjangan Karyawan Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	163
42. Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan Karyawan Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok.....	166
43. Materi dan Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok.....	170
44. Jadwal Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok.....	171
45. Biaya Keperluan Surat dan Izin Usaha Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	184

46. Perkiraan Jumlah Kebutuhan Dana Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	185
47. Biaya Pendirian dan Renovasi	186
48. Biaya Pre-opening Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok.....	188
49. Sumber Dana Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	189
50. Biaya Operasional Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok.....	190
51. Maksimum Pelanggan Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok.....	195
52. Perkiraan Pendapatan Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok.....	196
53. Neraca Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok (Juta Rupiah).....	199
54. Proyeksi Rugi Laba Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok (Juta Rupiah)	200
55. Proyeksi Arus Kas Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok (Juta Rupiah)	201
56. Analisis Titik Impas Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok (Juta Rupiah)	202
57. Penilaian Investasi dengan Periode Pengembalian Diskonto	205
58. Penilaian Investasi Rumah Makan Penyetan Spesial Si Mbok	207

DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan	Halaman
A. Kuesioner Penelitian	A-1
B. <i>Food and Beverage Cost</i>	B-1
C. Inventaris Awal.....	C-1
D. Peralatan dan Perlengkapan.....	D-1
E. Biaya Lain-lain	E-1
F. Finansial (Keuangan)	F-1
G. Daftar <i>Supplier</i>	G-1
H. Desain Rumah Makan	H-1

