

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR..... v

DAFTAR ISI..... vii

DAFTAR GAMBAR..... x

DAFTAR TABEL..... xii

DAFTAR LAMPIRAN xvi

BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal.....1

B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis.....5

C. Metodologi.....8

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....11

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

A. Analisis Permintaan.....30

B. Analisis Penawaran.....69

C. Segmentasi Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar.....80

D. Baur Pemasaran.....85

E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal, dan Politik, Lingkungan Hidup, dan
Teknologi.....103

BAB III ASPEK TEKNIS

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	108
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	124
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	126
D. Pemilihan Lokasi.....	131
E. Teknologi yang digunakan.....	133

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Pengorganisasian.....	137
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	148
C. Aspek Yuridis.....	167

BAB V ASPEK KEUANGAN

A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	180
B. Pekiraan Biaya Operasional.....	183
C. Pekiraan Pendapatan Usaha.....	187
D. Proyeksi Neraca.....	189
E. Proyeksi Laba Rugi.....	191
F. Proyeksi Arus Kas.....	192
G. Analisis Titik Impas.....	194
H. Penilaian Investasi.....	196
I. Financial Ratio.....	199
J. Manajemen Risiko.....	209

BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....211

DAFTAR PUSTAKA.....217

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1	Analisis <i>Porter's Five Forces</i> Restoran United Toast.....	80
2	Daftar Menu Restoran United Toast.....	85
3	Contoh Produk Toast.....	86
4	Logo Restoran United Toast.....	89
5	Desain <i>Toast Holder</i>	100
6.	Desain Sticker untuk Toast Holder.....	101
7.	Desain <i>Bread Box Toast</i> Restoran United Toast.....	101
8	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of the House F&B Service</i> di Restoran United Toast.....	112
9	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of the House</i> Operasional di Restoran United Toast.....	117
10	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of the House People & Purchasing</i> di Restoran United Toast.....	117
11	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of the House Sales & Marketing</i> di Restoran United Toast.....	118
12	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of the House Accounting</i> di Restoran United Toast.....	118
13	Alur Aktivitas Pelanggan Makan di Tempat.....	120
14	Alur Aktivitas <i>Take-Away</i> dan Pemesanan <i>Online</i>	122
15	<i>Floor Planning</i> Restoran United Toast.....	128
16	Denah Restoran United Toast dalam Bentuk 3D.....	128
17	Desain <i>Axonometri</i> Restoran United Toast dalam Bentuk 3D	129

18	Bentuk Potongan Restoran United Toast dalam Bentuk 3D....	129
19	Tampak Depan Restoran United Toast dalam Bentuk 3D.....	130
20	Struktur Organisasi di Restoran United Toast.....	147



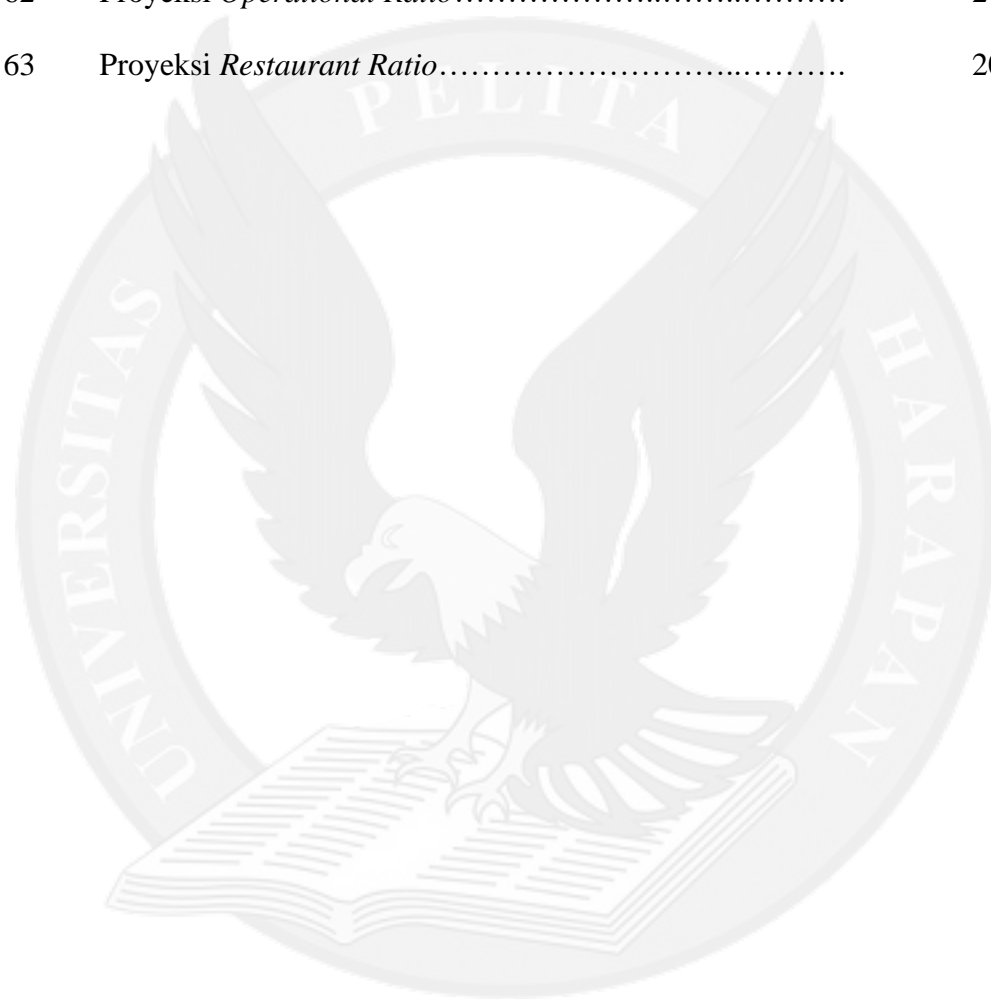
DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	Penduduk Kota Bogor dan Jenis Kelamin Tahun 2013 – 2016.....	2
2	Penduduk Kota Bogor dan Jenis Kelamin Tahun 2017.....	2
3	Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan di Kota Bogor, 2016 – 2020.....	3
4	Jenis Roti.....	24
5	Hasil Olahan Kuesioner dari Data Diri Responden.....	30
6	Hasil Olahan Kuesioner dari Kondisi Pasar.....	34
7	Uji Validitas.....	38
8	Uji Reabilitas.....	41
9	Hasil Olahan Kuesioner dari Lokasi dan Fasilitas.....	42
10	Hasil Olahan Kuesioner dari Produk.....	44
11	Hasil Olahan Kuesioner dari Harga.....	53
12	Hasil Olahan Kuesioner Distribusi.....	57
13	Hasil Olahan Kuesioner Karyawan.....	58
14	Hasil Olahan Kuesioner Pengemasan.....	61
15	Hasil Olahan Kuesioner Pemrograman.....	63
16	Hasil Olahan Kuesioner Promosi.....	66
17	Hasil Olahan Kuesioner Kerjasama.....	67
18	Hasil Analisis Data Pesaing Langsung.....	70
19	Hasil Analisis Data Pesaing Tidak Langsung.....	71

20	Analisis SWOT.....	75
21	Analisis Matriks SWOT.....	77
22	Detail Harga Menu Restoran United Toast.....	94
23	Biaya Pengeluaran Promosi.....	97
24	Inflasi di Kota Bogor Tahun 2020.....	104
25	Biaya Program CSR Restoran United Toast.....	105
26	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of the House</i> dan Fasilitas.....	124
27	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back of the House</i> dan Fasilitas.....	125
28	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Makan di Tempat dan Fasilitas.....	126
29	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Take- Away</i> dan Pemesanan <i>Online</i> dengan Fasilitas.....	126
30	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Restoran United Toast	127
31	Hasil Evaluasi Pemilihan Lokasi Restoran United Toast.....	133
32	Biaya Teknologi di Restoran United Toast.....	136
33	Analisis Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan di Restoran United Toast	138
34	Panduan Jumlah Karyawan di <i>Kitchen Area</i>	149
35	Panduan Jumlah Karyawan di <i>Dining Area</i>	149
36	Jumlah Sumber Daya Manusia Karyawan Tetap Restoran United Toast.....	150

37	Jumlah Sumber Daya Manusia Karyawan Harian Restoran United Toast.....	151
38	Jam Kerja Karyawan Tetap <i>Office</i> , Operasional <i>Security</i> Restoran United Toast.....	152
39	Jam Kerja Karyawan Harian Operasional, dan <i>Security</i> di Restoran United Toast	152
40	Jadwal Kerja Karyawan <i>Kitchen</i> di Restoran United Toast.....	153
41	Jadwal Kerja Karyawan <i>Manager, F&B Service, Cashier, Barista, dan Security</i> di Restoran United Toast	153
42	Daftar Gaji Karyawan Tetap di Restoran United Toast.....	158
43	Daftar Gaji Karyawan Harian di Restoran United Toast.....	158
44	Detail Biaya Jaminan Sosial di dalam Restoran United Toast	163
45	Detail Pelaksanaan Pelatihan dan Pengembangan di Restoran United Toast	165
46	Identitas Pemegang Saham di PT Legit Abadi	170
47	Detail Biaya Peraturan Perundangan Restoran United Toast	179
48	Detail Biaya Dana Investasi di Restoran United Toast.....	180
49	Detail COGS dan Biaya Operasional.....	183
50	<i>Maximum Turnover</i>	187
51	Proyeksi <i>Sales Assumption</i> Restoran United Toast	188
52	Proyeksi Neraca Restoran United Toast.....	189
53	Proyeksi Laba Rugi Restoran United Toast	191
54	Proyeksi Arus Kas Restoran United Toast	193
55	Proyeksi Analisis Titik Impas Restoran United Toast	194

57	Penilaian Investasi dengan <i>Discounted Payback Period</i>	197
58	Proyeksi <i>Liquidty Ratio</i>	200
59	Proyeksi <i>Profitability Ratio</i>	202
60	Proyeksi <i>Solvency Ratio</i>	203
61	Proyeksi <i>Activity Ratio</i>	204
62	Proyeksi <i>Operational Ratio</i>	206
63	Proyeksi <i>Restaurant Ratio</i>	208



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner.....	A - 1
2.	Hasil Kuesioner.....	B - 1
3.	Data – Data Pendukung.....	C - 1
4.	Keuangan.....	D - 1
5.	Desain <i>Uniform</i> dan Promosi.....	E - 1

