

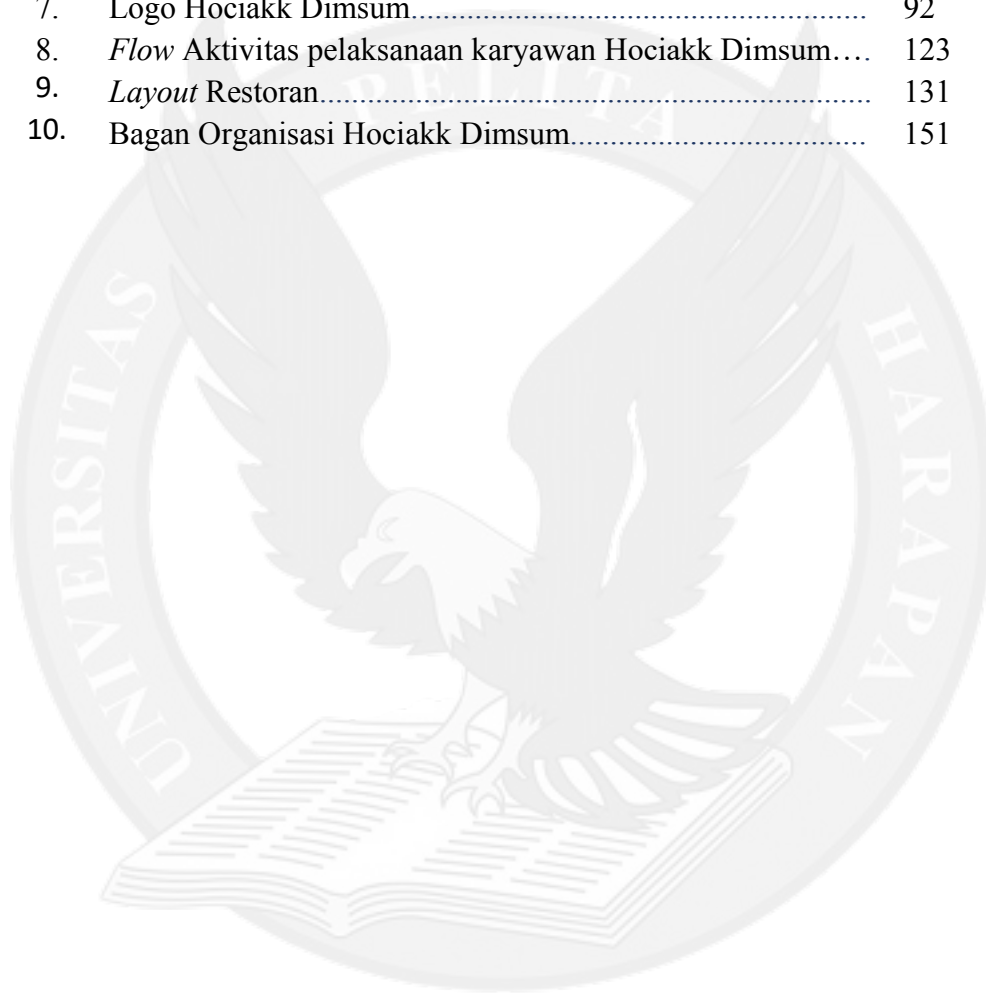
## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR FORMULA.....</b>	<b>xiv</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi kelayakan.....	11
C. Metodologi Penelitian.....	13
D. Tinjauan Konseptual Bisnis Terkait.....	19
<b>BAB II ASPEK PASAR &amp; PEMASARAN</b>	
A. Analisis Permintaan.....	35
B. Analisis Penawaran.....	64
C. Segmentasi, Target, Posisi Bisnis.....	83
D. Bauran Pemasaran.....	90
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi.....	104
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL</b>	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	108
B. Aspek Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	127
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	132
D. Seleksi Lokasi.....	130
E. Teknologi Yang Digunakan.....	136
<b>BAB IV ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA</b>	
A. Pengorganisasian.....	139

B. Manajemen Sumber Daya Manusia.....	156
C. Aspek Legal.....	169
<b>BAB V ASPEK FINANSIAL</b>	
A. Sumber dan Kebutuhan Dana.....	184
B. Proyeksi COGS dan Biaya Operasional.....	188
C. Proyeksi Pendapatan Usaha.....	194
D. Proyeksi Neraca Keuangan.....	197
E. Proyeksi Laba Rugi.....	200
F. Proyeksi Arus Kas.....	202
G. Analisis <i>Break Event Point</i> /Titik Impas.....	203
H. Penilaian Investasi.....	204
I. Analisis Laporan Rasio Finansial.....	208
J. Manajemen Risiko.....	234
<b>BAB VI SIMPULAN</b>	
A. Pendahuluan.....	
B. Aspek Pemasaran.....	
C. Aspek Operasionak.....	
D. Aspek Operasional (Sumber Daya Manusia).....	
E. Aspek Finansial.....	
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>241</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Penduduk dan Laju Pertumbuhan Penduduk Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi DKI Jakarta.....	5
2.	Lokasi Pantjoran PIK Extension.....	9
3.	Denah letak Pantjoran PIK <i>Extension</i> .....	10
4.	Lokasi <i>Tenant</i> Hociakk Dimsum .....	34
5.	<i>Matrix Five Forces Porters</i> .....	77
6.	<i>Analisis Matrix SWOT</i> .....	83
7.	Logo Hociakk Dimsum.....	92
8.	<i>Flow</i> Aktivitas pelaksanaan karyawan Hociakk Dimsum....	123
9.	<i>Layout</i> Restoran.....	131
10.	Bagan Organisasi Hociakk Dimsum.....	151



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) DKI Jakarta Atas Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha (Miliar Rupiah) 2018 – 2020.....	5
2.	Jumlah Penduduk Jakarta Utara 2018-2020.....	7
3.	Banyaknya Restoran di Golf Island, PIK.....	8
4.	Kelompok Umur Jumlah Penduduk Provinsi DKI Jakarta Utara Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin, 2020...	36
5.	Hasil Kuesioner Data Profil Responden.....	38
6.	Hasil Data Kondisi Pasar.....	40
7.	Uji Validitas Bauran Pemasaran.....	46
8.	Uji Reliabilitas Bauran Pemasaran.....	49
9.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Produk.....	50
10.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Distribusi.....	52
11.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Harga.....	55
12.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Promosi.....	56
13.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Karyawan.....	58
14.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Kemasan.....	60
15.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Program.....	61
16.	Hasil Olahan Data Baur pemasaran Kerjasama.....	63
17.	Kompetitor Secara Langsung.....	65
18.	Kompetitor Tidak Langsung.....	66
19.	Menu Makanan & Minuman Hociakk Dimsum.....	90
20.	Harga Menu Hociakk Dimsum <i>Food</i> .....	94
21.	Rincian Biaya Aspek Sosial.....	106
22.	Teknologi Hociakk Dimsum.....	108
23.	Standard Operational Procedures.....	112
24.	Hubungan antara Aktivitas Karyawan <i>Front of the House</i> dengan Fasilitas Hociakk Dimsum.....	128
25.	Hubungan antara Aktivitas Karyawan <i>Back of the House</i> dengan fasilitas Hociakk Dimsum.....	128
26.	Hubungan antara Aktivitas Konsumen dengan Fasilitas Hociakk Dimsum.....	130
27.	Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	131
28.	Perbandingan Lokasi.....	134
29.	Rincian Harga Teknologi Hociakk Dimsum.....	137
30.	<i>Job description &amp; job specification</i> Hociakk Dimsum.....	142
31.	Panduan Jumlah Karyawan di <i>Kitchen Area</i> .....	152
32.	Panduan Jumlah Karyawan di <i>Dining Area</i> .....	153

<b>No.</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Halaman</b>
33.	Jumlah Karyawan Hociakk Dimsum.....	153
34.	Jadwal Pembagian <i>Shift</i> Karyawan Hociakk Dimsum.....	155
35.	Jadwal untuk karyawan <i>front of the house</i> .....	156
36.	Jadwal untuk karyawan <i>Back of the House</i> .....	156
37.	Gaji Hociakk Dimsum.....	163
38.	Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan.....	166
39.	Pengeluaran untuk Program <i>Training &amp; Development</i> .....	168
40.	Beban Biaya Aspek Legal.....	182
41.	Kebutuhan Dana Investasi Awal Hociakk Dimsum.....	184
42.	Biaya <i>Pre-Operating</i> Hociakk Dimsum.....	186
43.	<i>PAR Insurance</i> Hociakk Dimsum.....	187
44.	Sumber Dana Hociakk Dimsum.....	188
45.	Biaya COGS dan Operasional Hociakk Dimsum.....	189
46.	Biaya Utilitas Hociakk Dimsum.....	191
47.	<i>Marketing &amp; Promotion</i> Hociakk Dimsum.....	192
48.	Beban Biaya <i>Repair &amp; Maintenance</i> Hociakk Dimsum.....	193
49.	Beban Biaya <i>Corporate Social Responsibility</i> Program Hociakk Dimsum.....	194
50.	Perhitungan <i>Total Maximum Turnover</i> Hociakk Dimsum.....	195
51.	Proyeksi Asumsi Penjualan Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	196
..		
52.	Proyeksi Neraca Keuangan Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	197
53.	Proyeksi Laba Rugi Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	201
54.	Proyeksi Arus Kas Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	202
55.	Proyeksi Analisis Titik Impas Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	204
56.	Penilaian Investasi dengan <i>Discounted Payback Period</i> Hociakk Dimsum.....	206
57.	Penilaian Investasi Hociakk Dimsum.....	208
58.	Proyeksi <i>Current Ratio</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun....	209
59.	Proyeksi <i>Quick Ratio</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	210
60.	Proyeksi <i>Cash Ratio</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	211
61.	Proyeksi <i>Debt to Asset</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun....	213
62.	Proyeksi <i>Debt to Equity</i> Hociakk Dimsum dalam 10 tahun....	214
63.	Proyeksi <i>Time Interest Earned</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	215
64.	Proyeksi <i>Long Term Debt to Capital Structure</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	216

65.	Proyeksi <i>Current Liabilities to Equity</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	217
66.	Proyeksi <i>Gross Profit Margin</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	219
67.	Proyeksi <i>Net Profit Margin</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	220
68.	Proyeksi <i>Return on Total Asset</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	221
69.	Proyeksi <i>Return on Total Equity</i> (ROE) Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	222
70.	Proyeksi <i>Earning per Share</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	223
71.	Proyeksi <i>Fixed Asset Turnover</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	224
72.	Proyeksi <i>Total Asset Turnover</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	225
73.	Proyeksi <i>Inventory Turnover</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	226
74.	Proyeksi <i>Day of Inventory</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	227
75.	Proyeksi <i>Networking Capital Turnover</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	228
76.	Proyeksi <i>Persentase Biaya Makanan</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	229
77.	Proyeksi <i>Persentase Biaya Minuman</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	230
78.	Proyeksi <i>Persentase Biaya Buruh</i> Hociakk Dimsum dalam 10 Tahun.....	231

## DAFTAR FORMULA

No.	Keterangan	Halaman
1.	Laba Rugi.....	200
2.	Analisis Titik Impas.....	203
3.	<i>Weighted Average Cost of Capital (WACC)</i> .....	205
4.	Rumus Menghitung <i>Payback Period</i> .....	205
5.	<i>Net Present Value</i> .....	206
6.	<i>Internal Rate of Return</i> .....	207
7.	<i>Profitability Index</i> .....	207
8.	<i>Current Ratio</i> .....	209
9.	<i>Quick Ratio</i> .....	210
10.	<i>Cash Ratio</i> .....	211
11.	<i>Debt to Asset</i> .....	212
12.	<i>Debt to Equity</i> .....	213
13.	<i>Time Interest Earned</i> .....	214
14.	<i>Long Term Debt to Capital Structure</i> .....	215
15.	<i>Current Liabilities to Equity</i> .....	217
16.	<i>Gross Profit Margin</i> .....	218
17.	<i>Net Profit Margin</i> .....	219
18.	<i>Return on Total Assets (ROA)</i> .....	220
19.	<i>Return on Total Equity</i> .....	221
20.	<i>Earning per Share</i> .....	222
21.	<i>Fixed Asset Turnover</i> .....	223
22.	<i>Total Asset Turnover</i> .....	224
23.	<i>Inventory Turnover</i> .....	225
24.	<i>Day of Inventory</i> .....	226
25.	<i>Networking Capital Turnover</i> .....	227
26.	<i>Food Cost Percentage</i> .....	228
27.	<i>Beverage Cost Percentage</i> .....	229
28.	<i>Labor Cost Percentage</i> .....	231
29.	<i>Revenue per Employee Hour Worked</i> .....	232
30.	<i>Cover per Employee Hour Worked</i> .....	232
31.	<i>Seat Turnover</i> .....	233
32.	<i>Average Spend per Head</i> .....	233
33.	<i>Revenue Yield per Seat</i> .....	234



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian.....	A-1
2.	Food & Beverage Cost.....	B-1
3.	Biaya Lain-lain.....	C-1
4.	Finansial .....	D-1
5.	Data Supplier.....	E-1
6.	Floor Plan & Desig Interior.....	F-1
7.	Design Graphic.....	G-1
8.	Daftar Riwayat Hidup.....	H-1

