

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	HALAMAN
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. <i>Gagasan Awal</i> .....	1
B. <i>Tujuan Studi Kelayakan</i> .....	12
C. <i>Metodologi Penelitian</i> .....	15
D. <i>Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait</i> .....	24
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN .....</b>	<b>37</b>
A. <i>Analisis Permintaan</i> .....	37
B. <i>Analisis Penawaran</i> .....	77
C. <i>Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar</i> .....	97
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL .....</b>	<b>127</b>
A. <i>Aspek Jenis Fasilitas dan Fasilitas</i> .....	127
B. <i>Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas</i> .....	140
C. <i>Pemilihan Lokasi</i> .....	141
D. <i>Teknologi yang Digunakan</i> .....	144
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA .....</b>	<b>149</b>
A. <i>Pengorganisasian</i> .....	149
B. <i>Pengembangan Sumber Daya Manusia</i> .....	160
C. <i>Aspek Yuridis</i> .....	174
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN.....</b>	<b>186</b>

A. <i>Kebutuhan dan Sumber Dana</i> .....	186
B. <i>Perkiraan Biaya Operasional</i> .....	189
C. <i>Perkiraan Pendapatan Usaha</i> .....	194
E. <i>Proyeksi Laba Rugi (Income Statement)</i> .....	198
G. <i>Analisis Titik Impas (Break Even Point)</i> .....	201
H. <i>Penilaian Investasi</i> .....	201
I. <i>Analisa Rasio Laporan Keuangan</i> .....	205
J. <i>Rasio Aktivitas</i> .....	210
K. <i>Rasio Operasional</i> .....	211
L. <i>Working Capital</i> .....	213
M. <i>Leverage</i> .....	213
N. <i>Manajemen Risiko</i> .....	214
<b>BAB 6 KESIMPULAN</b> .....	<b>218</b>
A. <i>Pendahuluan</i> .....	218
B. <i>Aspek Pasar dan Pemasaran</i> .....	219
C. <i>Aspek Operasional</i> .....	220
D. <i>Aspek Sumber Daya Manusia</i> .....	221
E. <i>Aspek Finansial</i> .....	222
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>219</b>

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Daftar Provinsi di Indonesia dengan Jumlah Restoran Terbanyak .....	2
2.	Lokasi Ruko Garden House PIK .....	9
3.	Matriks <i>Porter Five-Forces Panclays Restaurant</i> .....	23
4.	Logo <i>Panclays Restaurant</i> .....	24
5.	Alur Aktivitas <i>Front of the House Panclays Restaurant</i> .....	126
6.	Alur Aktivitas <i>Back of the House Panclays Restaurant</i> .....	130
7.	Alur Aktivitas Pelanggan <i>Panclays Restaurant</i> .....	134
8.	Struktur Organisasi <i>Panclays Restaurant</i> .....	155



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Restoran Menurut Kecamatan .....	3
2.	Jumlah Penduduk Kota Jakarta Utara.....	4
3.	Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur.....	37
4.	Hasil Data Profil Responden.....	40
5.	Hasil Data Kondisi Pasar.....	43
6.	Hasil Uji Validitas.....	48
7.	Hasil Uji Reliabilitas Baur Pemasaran.....	55
8.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Produk.....	56
9.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Harga.....	59
10.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Promosi.....	62
11.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Distribusi.....	64
12.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Sumber Daya Manusia.....	67
13.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran <i>Packaging</i> .....	70
14.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Pemrograman.....	72
15.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran <i>Partnership</i> .....	75
16.	Pesaing Langsung <i>Panclays Restaurant</i> di Jakarta.....	78
17.	Pesaing Tidak Langsung <i>Panclays Restaurant</i> .....	79
18.	Matriks <i>SWOT Panclays Restaurant</i> .....	86
19.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Domisili.....	96
20.	Hasil Olahan Kuesioner Data Responden.....	97
21.	Hasil Olahan Data Kuesioner Kondisi Pasar.....	98
22.	Hasil Olahan Data Kondisi Pasar.....	100
23.	Menu <i>Panclays Restaurant</i> .....	107
24.	Rincian Harga Menu <i>Panclays Restaurant</i> .....	114
25.	Inflasi Provinsi DKI Jakarta.....	123
26.	Analisis Hubungan Fungsional <i>Front of the House</i> dan Fasilitas.....	137

27.	Analisis Hubungan Fungsional <i>Back of the House</i> dan Fasilitas.....	137
28.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas <i>Panclays Restaurant</i> .....	138
29.	Perbandingan Pemilihan Lokasi <i>Panclays Restaurant</i> .....	140
30.	Perincian Harga <i>A/C</i> .....	143
31.	Perincian Harga <i>CCTV</i> .....	144
32.	Perinciam Harga <i>Point of Sales</i> .....	146
33.	Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan <i>Panclays Restaurant</i> .....	148
34.	Jumlah Karyawan <i>Panclays Restaurant</i> .....	156
35.	Jadwal Kerja Karyawan <i>Panclays Restaurant</i> .....	157
36.	Gaji Karyawan <i>Panclays Restaurant</i> .....	164
37.	Rincian Gaji dan THR Karyawan <i>Panclays Restaurant</i> .....	166
38.	Jaminan Sosial Karyawan <i>Panclays Restaurant</i> .....	168
39.	Program Pelatihan dan Pengembangan <i>Panclays Restaurant</i> .....	170
40.	Identitas Pelaksana Bisnis PT. Buana Food.....	175
41.	Biaya Pengurusan Perizinan <i>Panclays Restaurant</i> .....	182
42.	Perkiraan Biaya Investasi Awal <i>Panclays Restaurant</i> .....	183
43.	Rincian Pengeluaran Pra-Operasional <i>Panclays Restaurant</i> .....	186
44.	Rincian Sumber Dana <i>Panclays Restaurant</i> .....	186
45.	Rincian Biaya Operasional <i>Panclays Restaurant</i> .....	188
46.	Rincian Perhitungan Biaya Utilitas <i>Panclays Restaurant</i> .....	191
47.	Laju Inflasi Provinsi DKI Jakarta.....	192
48.	Laju Pertumbuhan PDRB Provinsi DKI Jakarta.....	192
49.	Rincian Penjualan <i>Panclays Restaurant</i> Tahun Pertama.....	192
50.	Proyeksi Neraca <i>Panclays Restaurant</i> .....	196
51.	Proyeksi laba Rugi <i>Panclays Restaurant</i> .....	199
52.	Proyeksi Arus Kas <i>Panclays Restaurant</i> .....	200

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner .....	A-1
2.	<i>Layout &amp; Design</i> .....	B-1
3.	Daftar <i>Supplier</i> .....	C-1
4.	<i>Beginning Inventory</i> .....	D-1
5.	<i>Equipment &amp; Supply</i> .....	E-1
6.	<i>Food and Beverage Cost</i> .....	F-1
7.	<i>Financial</i> .....	G-1

