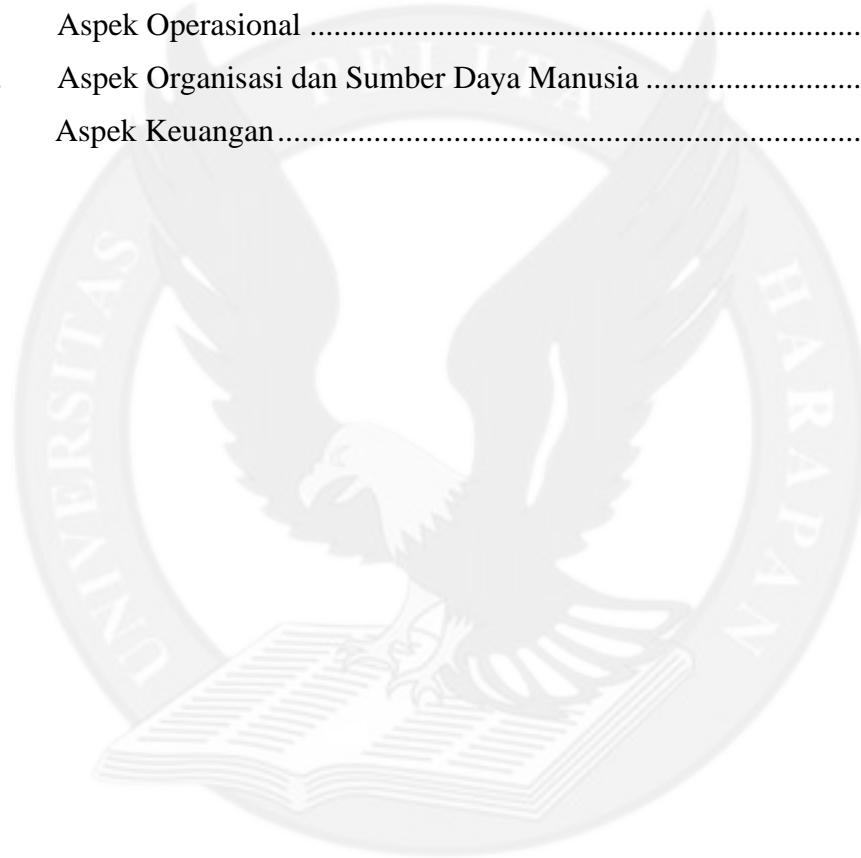


DAFTAR ISI

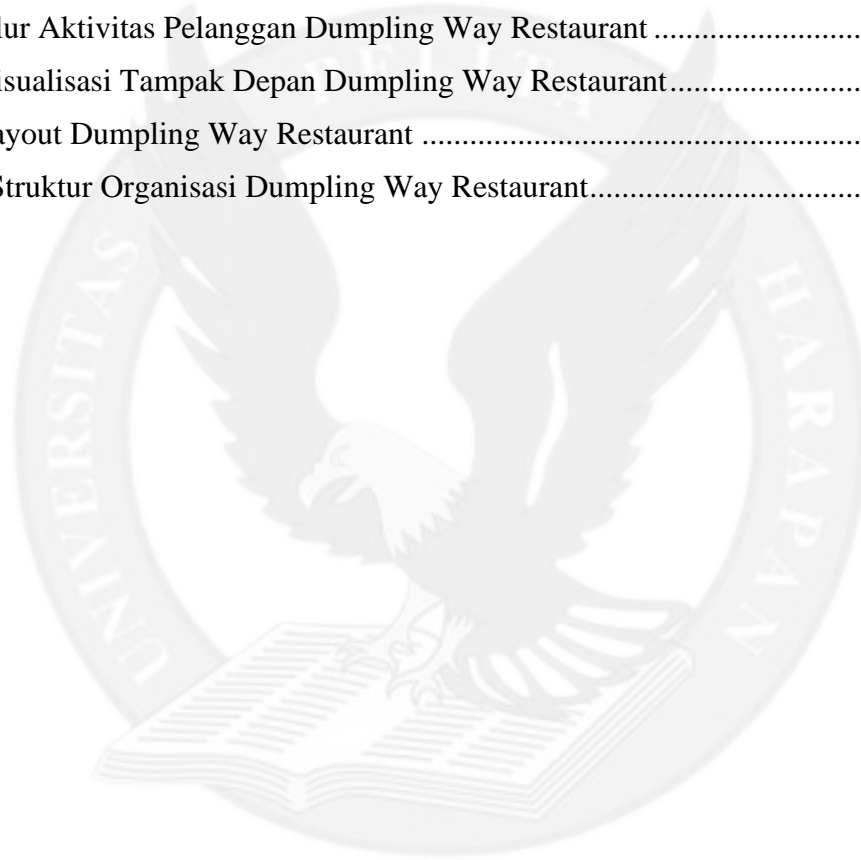
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	14
A. Gagasan Awal.....	14
B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis	23
C. Metodologi Penelitian	25
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	31
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	45
A. Aspek Permintaan.....	45
B. Aspek Penawaran	73
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar.....	95
D. Bauran Pemasaran	101
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi.....	122
BAB III ASPEK OPERASIONAL	128
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	128
B. Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas.....	148
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	150
D. Pemilihan Lokasi	153
E. Teknologi Yang Digunakan	156
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	160
A. Pengorganisasian	160
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	177
C. Aspek Yuridis.....	191
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	207
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	207
B. Perkiraan Biaya Operasional Dan COGS.....	210
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	215
D. Proyeksi Neraca.....	219

E.	Proyeksi Rugi Laba (<i>Income Statement</i>)	222
F.	Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow Statement</i>).....	224
G.	Analisis Titik Impas (Break-Even Point)	225
H.	Penilaian Investasi	226
I.	Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	232
J.	Manajemen Risiko	258
BAB VI SIMPULAN		263
A.	Pendahuluan	263
B.	Aspek Pasar dan Pemasaran	264
C.	Aspek Operasional	266
D.	Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	267
E.	Aspek Keuangan.....	268



DAFTAR GAMBAR

1. Lokasi yang ingin Dikunjungi Masyarakat Indonesia Memasuki New Normal...	19
2. Outlet Yang Paling Sering Dikunjungi Oleh Masyarakat Indonesia Saat Berada Di Mall.....	19
3. Analisis Matrix Porter's Five Forces	94
4. Logo Dumpling Way Restaurant	106
5. Standard of Operational Dumpling Way Restaurant	130
6. Alur Aktivitas Karyawan Dumpling Way Restaurant	140
7. Alur Aktivitas Pelanggan Dumpling Way Restaurant	144
8. Visualisasi Tampak Depan Dumpling Way Restaurant.....	150
9. Layout Dumpling Way Restaurant	151
10. Struktur Organisasi Dumpling Way Restaurant.....	172



DAFTAR TABEL

1.	10 Daftar Provinsi Penghasil Pendapatan Per Kapita Terbesar di Indonesia Tahun 2019	15
2.	Persentase Rata-rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Makanan dan Bukan Makanan di DKI Jakarta Tahun 2021	16
3.	Jumlah Usaha Restoran Jenis Makanan <i>Dimsum</i> di Jakarta Barat Berdasarkan Kecamatan Tahun 2020	20
4.	Daftar 7 Mall Terbesar di Jakarta Barat	20
5.	Jumlah Pengunjung Lippo Mall Puri Tahun 2018-2020	21
6.	Jumlah Pengunjung Lippo Mall Puri Selama Pandemi Tahun 2020	21
7.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok Usia dan Jenis Kelamin di Wilayah Jakarta Barat Tahun 2020	45
8.	Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Wilayah Jakarta Barat Tahun 2020	46
9.	Hasil Kuesioner Data Profil Responden	48
10.	Hasil Data Kondisi Pasar	49
11.	Hasil Data Fasilitas	53
12.	Uji Validitas Bauran Pemasaran	55
13.	Uji Reliabilitas Bauran Pemasaran	58
14.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Produk	59
15.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Harga	61
16.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Distribusi	63
17.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Promosi	64
18.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Karyawan	66
19.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Kerjasama	68
20.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Pengemasan	70
21.	Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Program	71
22.	Daftar Kompetitor Secara Langsung Dumpling Way Restaurant	73
23.	Daftar Layanan Pengganti Dumpling Way Restaurant	74
24.	Analisis SWOT Matrix Dumpling Way Restaurant	81
25.	Menu Makanan dan Minuman Dumpling Way Restaurant	101
26.	Harga Menu Makanan dan Minuman Dumpling Way Restaurant	112
27.	Menu Paket Dumpling Way Restaurant	120
28.	Tingkat Inflasi Bulanan di Indonesia Periode 2019 - 2021	123

29. Rincian Biaya Aspek Sosial	124
30. Teknologi Dumpling Way Restaurant	126
31. Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Karyawan di <i>Front of The House</i> dan Fasilitas.....	148
32. Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Karyawan di <i>Back of The House</i> dan Fasilitas Restoran	149
33. Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan dan Fasilitas Restoran	149
34. Kebutuhan Ruang Fasilitas Dumpling Way Restaurant.....	152
35. Perhitungan Biaya Inventaris Dumpling Way Restaurant	153
36. Analisis Perbandingan Lokasi Dumpling Way Restaurant.....	154
37. Perhitungan Biaya Awal Dumpling Way Restaurant.....	159
38. <i>Job Description dan Job Specification</i> Dumpling Way Restaurant.....	162
39. Panduan Jumlah Karyawan di Kitchen Area	173
40. Panduan Jumlah Karyawan di Dining Area	174
41. Jumlah Karyawan Dumpling Way Restaurant.....	174
42. Jam Operasional Dumpling Way Restaurant	175
43. Pembagian <i>Shift</i> Kerja Karyawan Dumpling Way Restaurant	175
44. Jadwal Kerja Karyawan <i>Front of The House</i> Dumpling Way Restaurant..	176
45. Jadwal Kerja Karyawan <i>Back of The House</i> Dumpling Way Restaurant ...	176
46. Biaya Perekrutan dan Seleksi Karyawan Dumpling Way Restaurant	178
47. Biaya Kompensasi Karyawan Dumpling Way Restaurant	185
48. Perhitungan Biaya BPJS Karyawan Dumpling Way Restaurant	189
49. Program serta Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Dumpling Way Restaurant	190
50. Biaya Aspek Yuridis Dumpling Way Restaurant	206
51. Rincian Kebutuhan Investasi Awal Dumpling Way Restaurant	207
52. Biaya Renovasi Dumpling Way Restaurant.....	208
53. Biaya <i>Pre-Operating</i> Dumpling Way Restaurant	208
54. Rincian Sumber Kebutuhan Dana Dumpling Way Restaurant	210
55. Rincian Biaya Operasional Dan COGS Dumpling Way Restaurant	210
56. Rincian Biaya Utilitas Dumpling Way Restaurant	213
57. Total Maksimum Pelanggan Dumpling Way Restaurant Dalam 1 Tahun..	217
58. Proyeksi Asumsi Penjualan Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun .	217
59. Proyeksi Neraca Keuangan Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun .	219

60.	Proyeksi Laporan Laba Rugi Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun	223
61.	Proyeksi Laporan Arus Kas Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.	224
62.	Analisis Titik Impas Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun	226
63.	Penilaian Investasi dengan <i>Discounted Payback Period</i> Dumpling Way Restaurant.....	228
64.	Penilaian Investasi Dumpling Way Restaurant.....	231
65.	Proyeksi <i>Current Ratio</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.....	233
66.	Proyeksi <i>Quick Ratio</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.....	234
67.	Proyeksi <i>Inventory to Net Working Capital</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.....	235
68.	Proyeksi <i>Cash Ratio</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun	236
69.	Proyeksi <i>Operating Cash Flow Ratio</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.....	237
70.	Proyeksi <i>Debt to Asset</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.....	238
71.	Proyeksi <i>Debt to Equity</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.....	239
72.	Proyeksi <i>Time Interest Earned</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.....	240
73.	Proyeksi <i>Long Term Debt to Capital Structure</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.....	241
74.	Proyeksi <i>Current Liabilities to Equity</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.....	242
75.	Proyeksi <i>Gross Profit Margin</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.....	243
76.	Proyeksi <i>Net Profit Margin</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun .	244
77.	Proyeksi <i>Return on Asset</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.....	245
78.	Proyeksi <i>Return on Equity</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun...	245
79.	Proyeksi <i>Earning per Share</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun	246
80.	Proyeksi <i>Fixed Asset Turnover</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.....	247
81.	Proyeksi <i>Total Asset Turnover</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.....	248
82.	Proyeksi <i>Inventory Turnover</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun	249
83.	Proyeksi <i>Day of Inventory</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun...	250
84.	Proyeksi <i>Net Working Capital Turnover</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.....	251

85. Proyeksi <i>Food Cost Percentage</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.....	253
86. Proyeksi <i>Beverage Cost Percentage</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.....	254
87. Proyeksi <i>Labor Cost Percentage</i> Dumpling Way Restaurant Dalam 10 Tahun.....	255



DAFTAR LAMPIRAN

A.	Hasil Kuesioner Penelitian.....	A-1
B.	Graphic Design.....	B-12
C.	Floor Plan & Design Interior.....	C-21
D.	Daftar Supplier.....	D-30
E.	Food Cost.....	E-33
F.	<i>Biaya Lainnya</i>	F-81
G.	Finansial.....	G-119
H.	Daftar Riwayat Hidup.....	H-144

