

## DAFTAR ISI

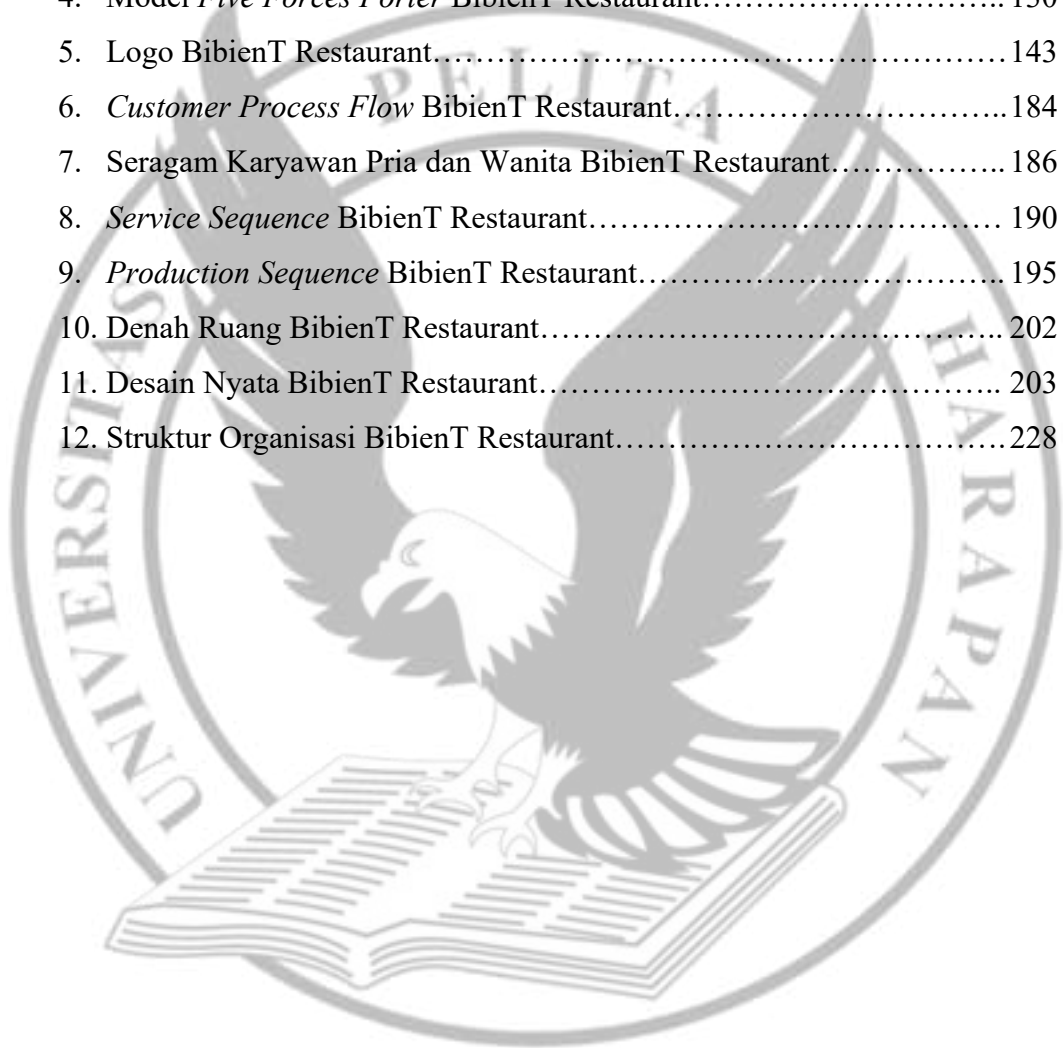
Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I        PENDAHULUAN</b>	
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	16
C. Metodologi Penelitian.....	21
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	34
<b>BAB II        ASPEK PASAR DAN PEMASARAN</b>	
A. Analisis Permintaan.....	53
B. Analisis Penawaran.....	94
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar.....	131
D. Bauran Pemasaran.....	140
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi.....	173
<b>BAB III        ASPEK OPERASIONAL</b>	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	182
B. Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas.....	199
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	201
D. Pemilihan Lokasi.....	203
E. Teknologi yang Digunakan.....	207
<b>BAB IV        ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA</b>	
A. Pengorganisasian.....	217

B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	228
C. Aspek Yuridis.....	246
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN</b>	
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	262
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	266
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	272
D. Proyeksi Neraca.....	274
E. Proyeksi Laba Rugi.....	275
F. Proyeksi Arus Kas.....	276
G. Analisis Titik Impas.....	277
H. Penilaian Investasi.....	278
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan.....	283
J. Manajemen Risiko.....	295
<b>BAB VI SIMPULAN</b>	
A. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	300
B. Aspek Operasional.....	303
C. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia.....	304
D. Aspek Keuangan.....	305
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>308</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>CURRICULUM VITAE</b>	

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Rata-rata Pengeluaran Per Kapita Menurut Kelompok Barang Makanan (Rupiah).....	4
2.	Popularitas Konten Korea di Indonesia Tahun 2017.....	6
3.	Peta Lokasi Ruko Beach Boulevard, Golf Island.....	14
4.	Model <i>Five Forces Porter</i> BibienT Restaurant.....	130
5.	Logo BibienT Restaurant.....	143
6.	<i>Customer Process Flow</i> BibienT Restaurant.....	184
7.	Seragam Karyawan Pria dan Wanita BibienT Restaurant.....	186
8.	<i>Service Sequence</i> BibienT Restaurant.....	190
9.	<i>Production Sequence</i> BibienT Restaurant.....	195
10.	Denah Ruang BibienT Restaurant.....	202
11.	Desain Nyata BibienT Restaurant.....	203
12.	Struktur Organisasi BibienT Restaurant.....	228



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Perkembangan Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman berupa Restoran Berskala Menengah dan Besar Tahun 2018-2021 di Indonesia.....	3
2.	Sepuluh Besar Restoran Korea Terbaik di Jakarta Menurut TripAdvisor Tahun 2021.....	9
3.	Lima Restoran Korea di Jakarta yang Bertahan di Pasar dalam Lima Tahun Sejak Dibuka.....	10
4.	Daftar Restoran Korea beserta Klasifikasi Menurut Jenisnya di Golf Island, Jakarta Utara Tahun 2021.....	11
5.	Jumlah Rumah Makan/Restoran di Jakarta Utara Menurut Kecamatan Tahun 2019-2021.....	13
6.	Hasil Olahan Data Profil Responden.....	55
7.	Hasil Olahan Data Kondisi Pasar.....	59
8.	Uji Validitas.....	72
9.	Uji Reliabilitas.....	75
10.	Tingkat Keandalan Nilai <i>Cronbach's Alpha</i> .....	76
11.	Hasil Olahan Data Bagian Produk.....	77
12.	Hasil Olahan Data Bagian Harga.....	80
13.	Hasil Olahan Data Bagian Distribusi.....	82
14.	Hasil Olahan Data Bagian Promosi.....	83
15.	Hasil Olahan Data Bagian Sumber Daya Manusia.....	86
16.	Hasil Olahan Data Bagian Paket.....	88
17.	Hasil Olahan Data Bagian Pemrograman.....	90
18.	Hasil Olahan Data Bagian Kerja Sama.....	92
19.	Daftar Pesaing Langsung BibienT Restaurant.....	96
20.	Daftar Pesaing Tidak Langsung BibienT Restaurant.....	98
21.	Analisis dan Strategi SWOT BibienT Restaurant.....	114
22.	Hasil Olahan Data Geografis.....	131
23.	Hasil Olahan Data Demografis.....	132
24.	Hasil Olahan Data Psikografis.....	134

25. Hasil Olahan Data Perilaku.....	136
26. <i>Core Product</i> BibienT Restaurant.....	145
27. <i>Facilitating Product</i> BibienT Restaurant.....	148
28. <i>Supporting Product</i> BibienT Restaurant.....	150
29. Menu <i>Snack</i> BibienT Restaurant.....	156
30. Menu <i>Main Course</i> BibienT Restaurant.....	156
31. Menu <i>Dessert</i> BibienT Restaurant.....	157
32. Menu <i>Beverage</i> BibienT Restaurant.....	157
33. Menu Paket BibienT Restaurant.....	158
34. Rincian Paket BibienT Restaurant.....	165
35. Rincian Program BibienT Restaurant.....	167
36. Produk Domestik Bruto Regional Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum Provinsi DKI Jakarta Tahun 2015-2020 (Juta Rupiah).....	174
37. Produk Domestik Bruto Regional Menurut Harga Konstan 2010 Menurut Provinsi 2018-2020 (Miliyar Rupiah).....	174
38. Tingkat Inflasi Indonesia Tahun 2017-2020.....	176
39. <i>Complete Activities Process Flow</i> BibienT Restaurant.....	195
40. Hubungan Fungsional antara <i>Customer Sequence</i> dengan Fasilitas BibienT Restaurant.....	200
41. Hubungan Fungsional antara <i>Service Sequence</i> dengan Fasilitas BibienT Restaurant.....	200
42. Hubungan Fungsional antara <i>Production Sequence</i> dengan Fasilitas BibienT Restaurant.....	201
43. Perhitungan Kebutuhan Fasilitas BibienT Restaurant.....	201
44. Perbandingan Aspek Kriteria Pemilihan Lokasi BibienT Restaurant...	204
45. Rincian Harga <i>Closed Circuit Television (CCTV)</i> .....	208
46. Rincian Harga Sistem <i>Point of Sales</i> BibienT Restaurant.....	209
47. Rincian Harga <i>Wireless Fidelity (Wi-Fi)</i> BibienT Restaurant.....	210
48. Rincian Harga <i>Fingerprint Attendance</i> BibienT Restaurant.....	211
49. Rincian Harga <i>Air Conditioner</i> BibienT Restaurant.....	213
50. Rincian Harga <i>Speaker</i> dan Televisi BibienT Restaurant.....	214

51. Rincian Harga <i>Jukebox</i> BibienT Restaurant.....	215
52. Rincian Harga <i>Office Technology</i> BibienT Restaurant.....	215
53. Rincian Harga <i>Lift</i> BibienT Restaurant.....	216
54. Analisis Pekerjaan Sumber Daya Manusia BibienT Restaurant.....	218
55. Jumlah Tenaga Kerja Bagian Produksi Menurut Spears & Greogoire..	230
56. Jumlah Tenaga Kerja Area Layanan Menurut Spears & Greogoire.....	230
57. Jumlah Karyawan BibienT Restaurant.....	231
58. Pembagian Jadwal Kerja BibienT Restaurant.....	233
59. Gaji Karyawan BibienT Restaurant.....	239
60. Tunjangan Hari Raya Karyawan BibienT Restaurant.....	240
61. Biaya Jaminan Kesehatan dan Sosial BibienT Restaurant.....	244
62. Pelatihan dan Pengembangan Karyawan BibienT Restaurant.....	245
63. Identitas Pelaksana Bisnis PT. Aigoo Food Indonesia.....	250
64. Daftar Biaya dan Waktu Pemenuhan Peraturan Perundangan BibienT Restaurant.....	260
65. Daftar Kebutuhan Dana Investasi Awal BibienT Restaurant.....	262
66. Rincian Biaya Renovasi BibienT Restaurant.....	263
67. Rincian <i>Pre-operating Expenses</i> BibienT Restaurant.....	265
68. Rincian Sumber Dana Investasi BibienT Restaurant.....	266
69. Rincian Perkiraan Biaya Operasional BibienT Restaurant.....	267
70. Rincian Perhitungan Biaya Utilitas BibienT Restaurant.....	270
71. Daftar Penjualan BibienT Restaurant.....	274
72. <i>Payback Period</i> BibienT Restaurant.....	280
73. Manajemen Risiko BibienT Restaurant.....	297

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner.....	A-1
2.	<i>Food Costing</i> .....	B-1
3.	Desain Grafis.....	C-1
4.	Proyeksi Laporan Keuangan.....	D-1

