

# DAFTAR ISI

Halaman

## HALAMAN JUDUL

## PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

## PERSETUJUAN DOSEN PEMIMBING

## PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

<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>xiii</b>
<b>DAFTAR FORMULA</b> .....	<b>xv</b>

## BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal .....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan .....	9
C. Metodologi .....	11
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait .....	12

## BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

A. Analisis Permintaan .....	20
B. Analisis Penawaran .....	39
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar .....	54
D. Baur Pemasaran .....	60
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal, Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi .....	74

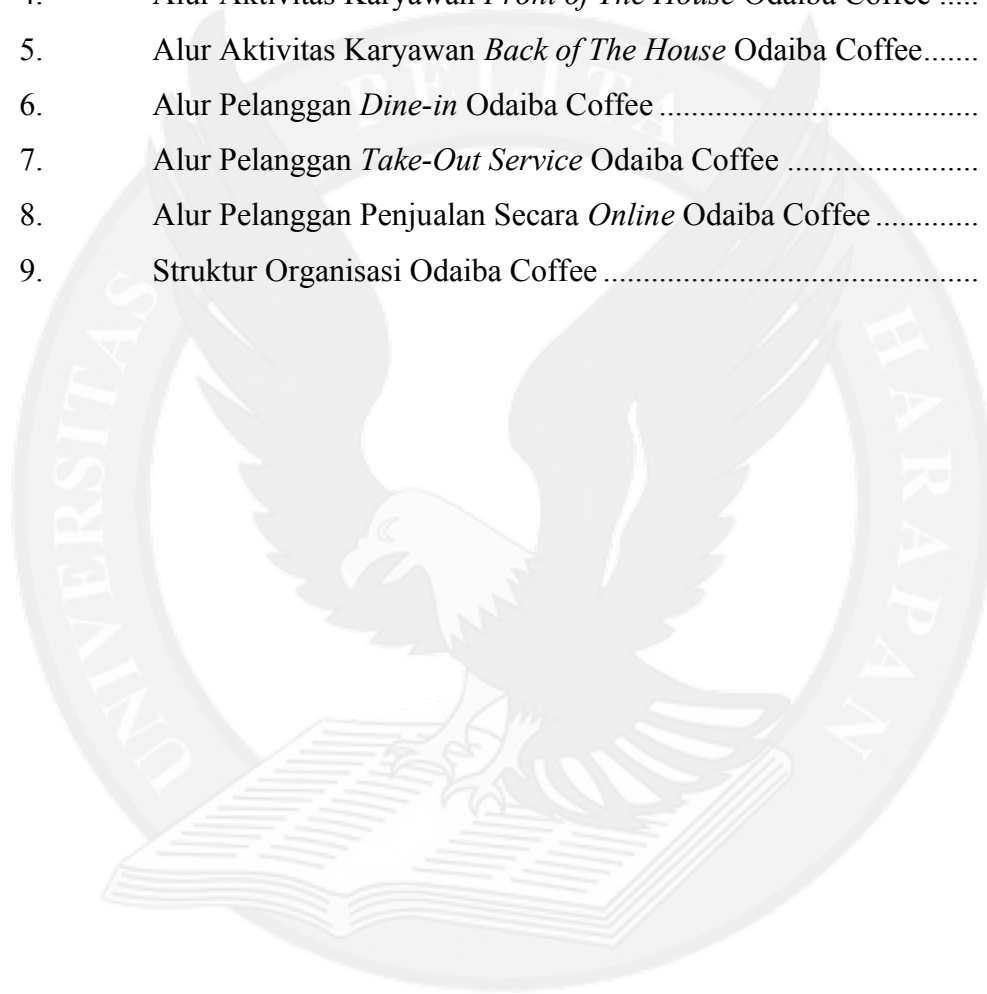
## BAB III ASPEK OPERASIONAL

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas .....	78
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas .....	87
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang .....	90

D. Pemilihan Lokasi.....	91
E. Teknologi yang Digunakan.....	93
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA</b>	
A. Pengorganisasian.....	97
B. Pengelolaan Sumber Daya Manusia.....	107
C. Aspek Yuridis .....	119
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN</b>	
A. Kebutuhan Sumber Dana .....	131
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	134
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	139
D. Proyeksi Neraca .....	141
E. Proyeksi Laba Rugi.....	144
F. Proyeksi Arus Kas.....	145
G. Analisis Titik Impas .....	146
H. Penilaian Investasi.....	147
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan.....	152
J. Manajemen Risiko .....	172
<b>BAB VI SIMPULAN</b>	
A. Pendahuluan .....	175
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	176
C. Aspek Operasional .....	177
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya.....	178
E. Aspek Keuangan .....	179
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>189</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Konsumsi Kopi Domestik di Indonesia Pada Tahun 2014 – 2019	6
2.	Matriks <i>Five-Forces Porter</i> Odaiba Coffee .....	53
3.	Logo Odaiba Coffee .....	64
4.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of The House</i> Odaiba Coffee .....	79
5.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of The House</i> Odaiba Coffee.....	80
6.	Alur Pelanggan <i>Dine-in</i> Odaiba Coffee .....	83
7.	Alur Pelanggan <i>Take-Out Service</i> Odaiba Coffee .....	84
8.	Alur Pelanggan Penjualan Secara <i>Online</i> Odaiba Coffee .....	85
9.	Struktur Organisasi Odaiba Coffee .....	106



## DAFTAR TABEL

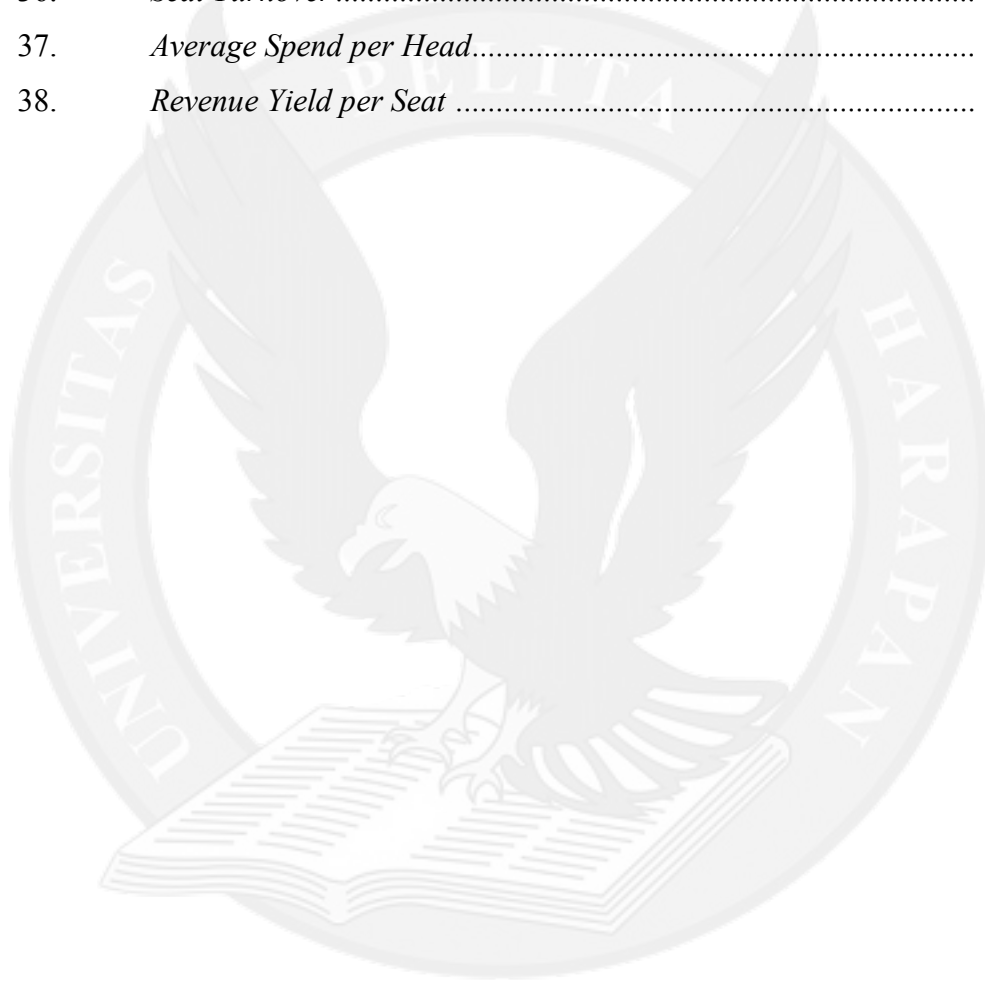
No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Penduduk pada Kota Provinsi DKI Jakarta Tahun 2020 .	7
2.	Rata-rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Menurut Kelompok Makanan dan Minuman Jadi di Jakarta Timur.....	7
3.	Hasil Olahan Kuesioner dari Data Responden .....	21
4.	Hasil Kuesioner dari Kondisi Pasar .....	23
5.	Uji Validitas dari Baur Pemasaran .....	26
6.	Nilai <i>Cronbach's Alpha</i> Odaiba Coffee.....	29
7.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Produk .....	30
8.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Harga .....	32
9.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Promosi .....	33
10.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Distribusi .....	34
11.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Sumber Daya Manusia .....	34
12.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Pengemasan .....	36
13.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Pemrograman .....	37
14.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Kerjasama .....	38
15.	Daftar Kompetitor Langsung Odaiba Coffee.....	39
16.	Daftar Kompetitor Alternatif Odaiba Coffee .....	40
17.	Analisis Matriks <i>SWOT</i> Odaiba Coffee .....	45
18.	Laporan Inflansi Indonesia Periode 2019-2021 .....	74
19.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas <i>Front of The House</i> Odaiba Coffee dengan Fasilitas .....	88
20.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas <i>Back of The House</i> Odaiba Coffee dengan Fasilitas .....	88
21.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas <i>Dine-In</i> Odaiba Coffee dengan Fasilitas .....	89
22.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas <i>Take-Out Service</i> Odaiba Coffee .....	89
23.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Secara <i>Online</i> Odaiba	

	Coffee.....	90
24.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Odaiba Coffee.....	90
25.	Rincian Harga Teknologi Odaiba Coffee.....	96
26.	<i>Job Descriptions</i> dan <i>Job Specifications</i> Karyawan Odaiba Coffee.....	99
27.	Panduan Jumlah Karyawan di Dapur .....	107
28.	Panduan Jumlah Karyawan di Area Makan .....	108
29.	Jumlah Karyawan Odaiba Coffee .....	108
30.	Jam Operasional Odaiba Coffee.....	109
31.	Pembagian Jam Kerja Karyawan Odaiba Coffee.....	109
32.	Jadwal Kerja Karyawan Odaiba Coffee .....	110
33.	Biaya Kompensasi Karyawan Odaiba Coffee.....	114
34.	Biaya Jaminan Karyawan Odaiba Coffee .....	117
35.	Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Odaiba Coffee ...	118
36.	Identitas Pemegang Saham Odaiba Coffee .....	121
37.	Biaya Pengurusan Perizinan Usaha Odaiba Coffee .....	129
38.	Perkiraan Kebutuhan Dana Investasi Awal Odaiba Coffee .....	131
39.	Biaya <i>Pre-Operating</i> Odaiba Coffee .....	133
40.	Sumber Dana Investasi Odaiba Coffee .....	134
41.	Rincian Biaya Operasional Odaiba Coffee .....	134
42.	Rincian Biaya Utilitas Odaiba Coffee.....	137
43.	Total Maksimum Pelanggan Penjualan Produk Odaiba Coffee....	140
44.	Rincian Asumsi Pendapatan Odaiba Coffee Tahun Pertama .....	141
45.	Rincian <i>Balance Sheet</i> Odaiba Coffee Tahun Pertama .....	144
46.	Perhitungan <i>Payback Period</i> Odaiba Coffee .....	149
47.	Penilaian Investasi Odaiba Coffee .....	152

## DAFTAR FORMULA

<b>No.</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Halaman</b>
1.	Maksimum <i>Turnover</i> Odaiba Coffee .....	139
2.	<i>Balance Sheet</i> .....	142
3.	<i>Income Statement</i> .....	144
4.	<i>Cash Flow Statement</i> .....	146
5.	<i>Break Even Point (BEP)</i> .....	146
6.	<i>Weighted Average Cost of Capital</i> .....	148
7.	<i>Payback Period</i> .....	148
8.	<i>Net Present Value</i> .....	150
9.	<i>Internal Rate of Return</i> .....	151
10.	<i>Profitability Index</i> .....	152
11.	<i>Current Ratio</i> .....	153
12.	<i>Quick Ratio</i> .....	154
13.	<i>Inventory to Net Working Capital</i> .....	155
14.	<i>Cash Ratio</i> .....	155
15.	<i>Operating Cash Flow Ratio</i> .....	156
16.	<i>Gross Profit Margin</i> .....	157
17.	<i>Net Profit Margin</i> .....	157
18.	<i>Return on Assets</i> .....	158
19.	<i>Return on Equity</i> .....	159
20.	<i>Earning per Share</i> .....	159
21.	<i>Debt to Asset Ratio</i> .....	160
22.	<i>Debt to Equity Ratio</i> .....	161
23.	<i>Time Interest Earned</i> .....	162
24.	<i>Long Term Debt to Capital Structure</i> .....	162
25.	<i>Current Liabilities to Equity</i> .....	163
26.	<i>Fixed Asset Turnover</i> .....	164
27.	<i>Total Asset Turnover</i> .....	164
28.	<i>Inventory Turnover</i> .....	165

29.	<i>Day of Inventory</i> .....	166
30.	<i>Networking Capital Turnover</i> .....	166
31.	<i>Food Cost Percentage</i> .....	167
32.	<i>Beverage Percentage</i> .....	168
33.	<i>Labor Percentage</i> .....	169
34.	<i>Revenue per Employee Hour Worked</i> .....	169
35.	<i>Cover per Employee Hour Worked</i> .....	170
36.	<i>Seat Turnover</i> .....	170
37.	<i>Average Spend per Head</i> .....	171
38.	<i>Revenue Yield per Seat</i> .....	172



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	Kuesioner .....	A-1
B.	Desain Grafis .....	B-1
C.	<i>Food Cost</i> .....	C-1
D.	Daftar <i>Supplier</i> .....	D-1
E.	Proyeksi Laporan Keuangan .....	E-1

