

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	14
C. Metodologi	16
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	18
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	34
A. Analisis Permintaan	34
B. Analisis Penawaran	80
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis dalam Pasar	98
D. Bauran Pemasaran.....	107
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	127

BAB III ASPEK OPERASIONAL	133
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	133
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	141
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	142
D. Pemilihan Lokasi	143
E. Teknologi yang Digunakan	145
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	149
A. Pengorganisasian	149
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	163
C. Aspek Yuridis	179
BAB V ASPEK KEUANGAN	192
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	192
B. Perkiraan Biaya Operasional	195
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	198
D. Proyeksi Neraca	200
E. Proyeksi Laba Rugi	201
F. Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow Projected</i>)	201
G. Analisis Titik Impas (<i>Break Even Point</i>)	202
H. Penilaian Investasi	203
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan	207
J. Manajemen Risiko	216
BAB VI SIMPULAN	219
A. Pendahuluan	219
B. Aspek Pasar dan Pemasaran	220

C. Aspek Operasional	221
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	222
E. Aspek Keuangan	223
DAFTAR PUSTAKA	224
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR TABEL

Halaman

TABEL 1	Rata-rata Pengeluaran Per Kapita Per Bulan Menurut Golongan Pengeluaran dan Kelompok Barang di Provinsi DKI Jakarta Tahun 2020 (rupiah).....	5
TABEL 2	Rata-rata Pengeluaran Per Kapita Per Bulan Menurut Jenis Pengeluaran Kota Jakarta Utara Tahun 2020 (rupiah).....	5
TABEL 3	Rata-rata Konsumsi Perkapita Makanan Jadi Tahun 2016-2020 di Indonesia	6
TABEL 6	Klasifikasi dan Contoh Peralatan <i>Pastry</i>	29
TABEL 7	Jumlah Penduduk DKI Jakarta Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin Tahun 2020.....	35
TABEL 8	Jumlah Penduduk Kota Jakarta Utara Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin Tahun 2020.....	36
TABEL 9	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Profil Responden	39
TABEL 10	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Kondisi Pasar.....	42
TABEL 11	Hasil Uji Validitas	49
TABEL 12	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Bagian Produk	51
TABEL 13	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Bagian Harga	56
TABEL 14	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Bagian Distribusi	61
TABEL 15	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Bagian Promosi	65
TABEL 16	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Bagian Program.....	68
TABEL 17	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Bagian Pengemasan.....	71
TABEL 18	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Bagian Karyawan	74
TABEL 19	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran Bagian Kerja Sama	77
TABEL 20	Daftar Pesaing Langsung Bake n Eat	81
TABEL 21	Daftar Pesaing Tidak Langsung Bake n Eat.....	82
TABEL 22	Matriks Analisis SWOT Bake n Eat.....	97
TABEL 23	Daftar Menu Produk Bake n Eat	108
TABEL 24	Logo Bake n Eat	111
TABEL 25	Daftar Harga Menu Bake n Eat	113
TABEL 26	Daftar Paket <i>Pastry</i> Bake n Eat.....	122
TABEL 27	Daftar Program Bake n Eat.....	124
TABEL 28	Daftar <i>Partnership</i> Bake n Eat	126
TABEL 29	IHK dan Tingkat Inflasi Gabungan 90 Kota Agustus 2021, Tahun Kalender 2021, dan Tahun ke Tahun Menurut Kelompok Pengeluaran (2018=100), di Indonesia	128
TABEL 30	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Karyawan dengan Fasilitas	142
TABEL 31	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan dengan Fasilitas	142
TABEL 32	Kebutuhan Ruang Fasilitas Bake n Eat	143
TABEL 33	Rincian Biaya Teknologi Bake n Eat	148
TABEL 34	Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan Bake n Eat	150
TABEL 35	Waktu Operasional Bake n Eat.....	157

TABEL 36 Visi dan Misi Bake n Eat.....	159
TABEL 37 Jumlah Tenaga Kerja Bake n Eat	161
TABEL 38 Panduan Beban Kerja Karyawan Operasional Bake n Eat.....	162
TABEL 39 Pembagian Jam Kerja Operasional Karyawan	163
TABEL 40 Jadwal Kerja Karyawan Bake n Eat	163
TABEL 41 Biaya Gaji dan THR Karyawan Bake n Eat	170
TABEL 42 Ketentuan Upah Lembur Karyawan Operasional.....	171
TABEL 43 Perhitungan Biaya BPJS Karyawan Bake n Eat.....	172
TABEL 44 Biaya Kompensasi Non-Finansial Karyawan Bake n Eat	175
TABEL 45 Daftar Program dan Biaya Pelatihan dan Pengembangan	176
TABEL 46 Identitas Pemegang Saham PT. Sumber Rasa Indonesia Untung ...	182
TABEL 47 Biaya Perizinan Pembangunan Usaha Bake n Eat.....	191
TABEL 48 Sumber Dana Investasi Bake n Eat	192
TABEL 49 Perkiraan Biaya Investasi Awal Bake n Eat	193
TABEL 50 Perkiraan Biaya Operasional Bake n Eat.....	195
TABEL 51 Asumsi Konsumen Maksimum	198
TABEL 52 Asumsi Jumlah Konsumen <i>Take-Away</i> dan <i>Dine-In</i> Tahunan.....	198
TABEL 53 Asumsi COGS dan Asumsi Penjualan Tahun 1–10 Bake n Eat.....	200
TABEL 54 Tingkat Rata-Rata Diskonto Investasi Bake n Eat	205



DAFTAR GAMBAR

Halaman

GAMBAR 1	Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman (%) di Indonesia ..2
GAMBAR 2	Laju Pertumbuhan Pengeluaran Konsumsi Rumah Tangga (%) di Indonesia3
GAMBAR 3	Survei <i>The State of Snacking</i> Masyarakat Indonesia Tahun 2020 .9
GAMBAR 4	Ilustrasi Bangunan <i>Pop-up Pastry Café</i>11
GAMBAR 5	Rangkuman <i>Five Forces Porter</i> Bake n Eat Pop-up Pastry Café 91
GAMBAR 6	Alur Aktivitas Karyawan Bake n Eat.....134
GAMBAR 7	Alur Aktivitas Pelanggan Bake n Eat139
GAMBAR 8	Struktur Organisasi Bake n Eat160
GAMBAR 9	Desain Kaos Karyawan Operasional Bake n Eat174
GAMBAR 10	Desain Apron Kerja Karyawan Operasional.....175
GAMBAR 11	Desain <i>Nametag</i> Karyawan Operasional Bake n Eat.....175
GAMBAR 12	Hasil Pengecekan Nama Perseroan di Situs Web Resmi Ditjen AHU184

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran A Pertanyaan Kuesioner Bake n Eat.....	A-1
Lampiran B Media Sosial dan Menu Bake n Eat.....	B-1
Lampiran C Desain dan <i>Layout</i> Bake n Eat <i>Pop-up Café</i>	C-1
Lampiran E Data Perhitungan dan Laporan Keuangan Bake n Eat.....	D-1
Lampiran F Informasi Suku Bunga, Obligasi, Reksadana.....	E-1
Lampiran G Daftar <i>Supplier</i> Bake n Eat.....	F-1

