

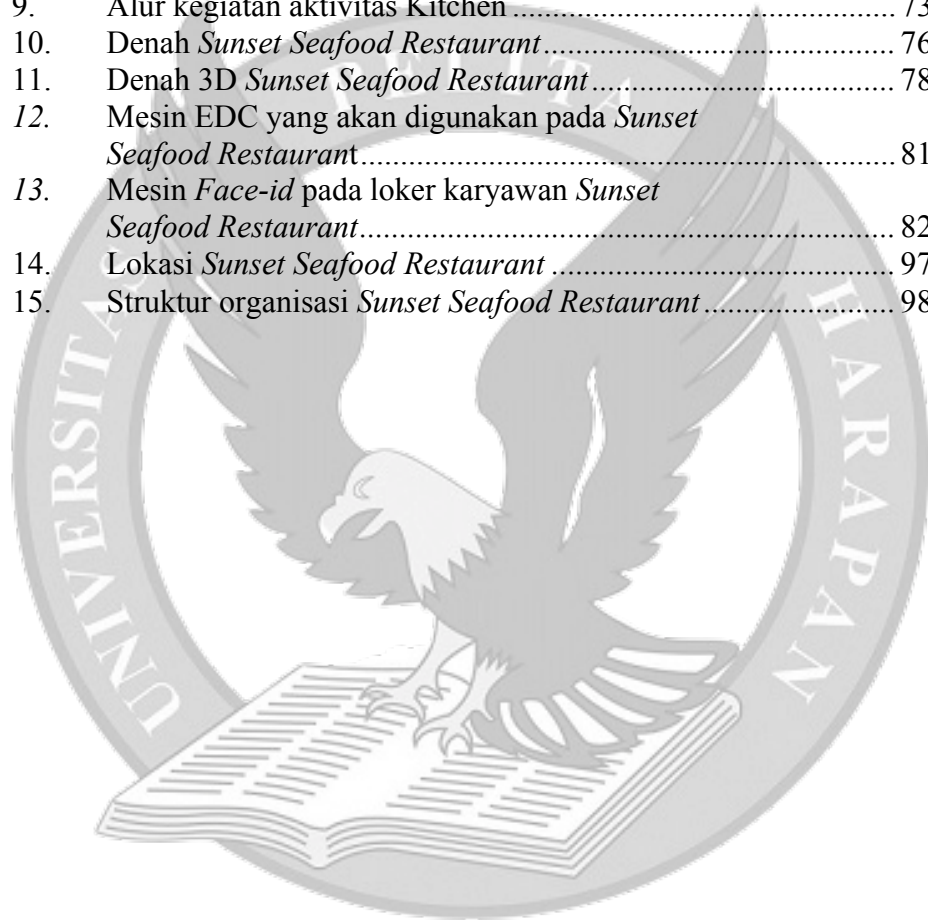
DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	I
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR.....	II
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	III
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....	IV
KATA PENGANTAR	V
DAFTAR ISI.....	VI
DAFTAR GAMBAR	VIII
DAFTAR TABEL.....	IX
DAFTAR LAMPIRAN.....	X
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	3
C. Metodologi	7
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	10
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	16
A. Analisis Permintaan.....	16
B. Analisis Penawaran	36
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar	45
D. Baur Pemasaran.....	52
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	59
BAB III ASPEK OPERASIONAL	62
A. Aspek Jenis Aktivitas Dan Fasilitas	62
B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Dan Fasilitas.....	73
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	74
D. Pemilihan Lokasi	80
E. Teknologi Yang Digunakan.....	81

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	85
A. Pengorganisasian.....	85
B. Sumber Daya Manusia	99
C. Aspek Yuridis.....	108
 BAB V ASPEK KEUANGAN	 116
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	116
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	121
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	125
D. Proyeksi Neraca.....	126
E. Proyeksi Rugi Laba	126
F. PRoyeksi Arus Kas.....	127
G. Analisis Titik Impas	127
H. Penilaian Investasi.....	128
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan	129
J. Manajemen Risiko.....	132
 BAB VI SIMPULAN DAN SARAN.....	 135
DAFTAR PUSTAKA	140
RIWAYAT HIDUP.....	143
LAMPIRAN.....	144

DAFTAR GAMBAR

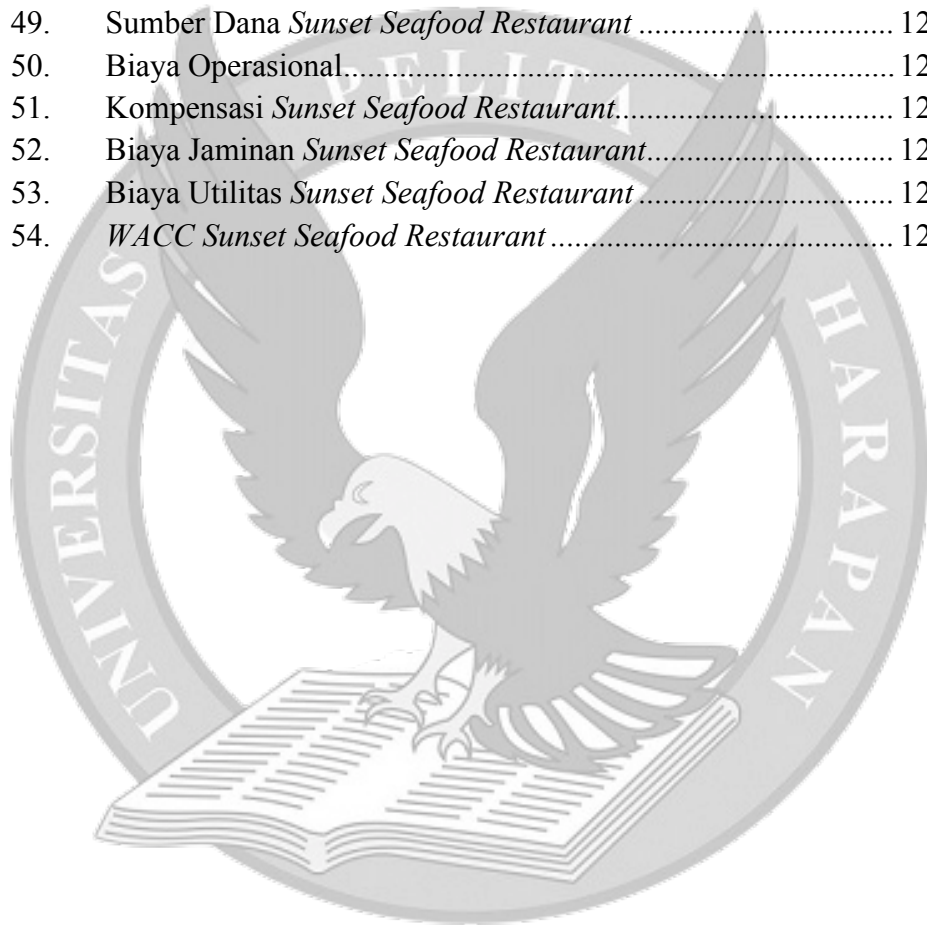
No.	Keterangan	Halaman
1.	Pertumbuhan Industri 2011-2021	2
2.	Bagan analisa <i>Five Forces Porter</i>	37
3.	Matriks Five-Forces Porter	41
4.	<i>Generic Strategic Porter</i>	50
5.	Logo <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	53
6.	Box Take-away <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	58
7.	Alur kegiatan aktivitas Tamu.....	65
8.	Alur kegiatan aktivitas Server	70
9.	Alur kegiatan aktivitas Kitchen	73
10.	Denah <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	76
11.	Denah 3D <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	78
12.	Mesin EDC yang akan digunakan pada <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	81
13.	Mesin <i>Face-id</i> pada loker karyawan <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	82
14.	Lokasi <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	97
15.	Struktur organisasi <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	98



DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1.	Daftar Restoran <i>Seafood</i> Di Jakarta dan Tangerang.....	12
2.	Hasil olahan kuesioner data responden	19
3.	Hasil olahan kuesioner kondisi pasar	21
4.	Hasil uji validitas baur pemasaran.....	24
5.	Hasil uji realibilitas baur pemasaran	26
6.	Hasil olah data baur pemasaran <i>product</i>	27
7.	Hasil olah data baur pemasaran <i>price</i>	28
8.	Hasil olah data baur pemasaran <i>promotion</i>	29
9.	Hasil olah data baur pemasaran <i>partnership</i>	31
10.	Hasil olah data baur pemasaran <i>place</i>	32
11.	Hasil olah data baur pemasaran <i>people</i>	33
12.	Hasil olah data baur pemasaran <i>packaging</i>	34
13.	Hasil olah data baur pemasaran <i>programming</i>	35
14.	Restoran Substitusi <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	40
15.	Pesaing langsung <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	40
16.	Matriks SWOT <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	44
17.	Hasil olahan kuesioner bagian domisili.....	46
18.	Hasil olahan kuesioner bagian responden	47
19.	Hasil olahan kuesioner bagian kondisi pasar.....	48
20.	Hasil olahan kuesioner bagian kondisi pasar.....	49
21.	Rincian harga menu <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	54
22.	Fasilitas yang berkaitan dengan aktivitas Tamu.....	73
23.	Fasilitas yang berkaitan dengan aktivitas <i>Server</i>	74
24.	Fasilitas yang berkaitan dengan aktivitas <i>Kitchen</i>	74
25.	Area lantai 1 <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	75
26.	Area lantai 2 <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	75
27.	Perbandingan lokasi <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	80
28.	Perkiraan harga mesin EDC	81
29.	Harga mesin absensi <i>Face-id Sunset Seafood Restaurant</i>	82
30.	Harga mesin <i>wi-fi Sunset Seafood Restaurant</i>	82
31.	Harga <i>CCTV Sunset Seafood Restaurant</i>	83
32.	Harga komputer <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	83
33.	<i>POS System Sunset Seafood Restaurant</i>	84
34.	Deskripsi dan Spesifikasi pekerjaan <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	88
35.	Perkiraan kebutuhan tenaga kerja.....	92
36.	Jam operasional <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	92
37.	Jadwal pembagian jam kerja <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	93

38.	Jadwal shift karyawan <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	95
39.	Gaji Karyawan <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	103
40.	Tunjangan Konsumsi dan Transportasi	104
41.	Total gaji karyawan	104
42.	Pembayaran Tunjangan Hari Raya Keagamaan	105
43.	Pembayaran Tunjangan	107
44.	Program Pelatihan.....	107
45.	Biaya Legalitas	117
46.	Biaya Investasi awal <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	118
47.	Biya Renovasi.....	119
48.	Biaya Pra-Operasional.....	120
49.	Sumber Dana <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	121
50.	Biaya Operasional.....	122
51.	Kompensasi <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	123
52.	Biaya Jaminan <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	123
53.	Biaya Utilitas <i>Sunset Seafood Restaurant</i>	124
54.	<i>WACC Sunset Seafood Restaurant</i>	129



DAFTAR LAMPIRAN

No	Keterangan	Halaman
1.	<i>Equipment</i>	<i>A-1</i>
2.	<i>Supplies</i>	<i>B-1</i>
3.	<i>PAR Insurance</i>	<i>C-1</i>
4.	<i>Beginning Inventory</i>	<i>D-1</i>
5.	<i>Depreciation and Amortization</i>	<i>E-1</i>
6.	<i>Balance Sheet</i>	<i>F-1</i>
7.	<i>Income Statement</i>	<i>G-1</i>
8.	<i>Cash Flow</i>	<i>H-1</i>
9.	<i>BEP</i>	<i>I-1</i>
10.	<i>Financial Ratio</i>	<i>J-1</i>
11.	<i>Expense</i>	<i>K-1</i>
12.	<i>Payment Schedule</i>	<i>L-1</i>
13.	<i>Working Capital</i>	<i>M-1</i>
14.	<i>Manual IRR</i>	<i>N-1</i>
15.	<i>PI, WACC</i>	<i>O-1</i>
16.	Promosi.....	P-1
17.	Menu.....	Q-1

