

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	Halaman
PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis.....	8
C. Metodologi.....	9
D. Tinjauan.....	12
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN.....	22
A. Analisis Permintaan	22
B. Analisis Penawaran.....	51
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar	63
D. Bauran Pemasaran.....	67
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi.....	80
BAB III ASPEK OPERASIONAL	84
A. Aspek Jenis Aktivitas Dan Fasilitas.....	84
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	96
C. Perhitungan Kebutuhan Ruangan dan Kapasitas	98

D. Pemilihan Lokasi.....	99
E. Teknologi yang Digunakan.....	101
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	107
A. Pengorganisasian.....	107
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	119
C. Aspek Yuridis	129
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	142
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	142
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	145
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	150
D. Proyeksi Neraca	151
E. Proyeksi Laba Rugi.....	152
F. Proyeksi Arus Kas.....	153
G. Analisis Titik Impas (<i>Break-Even Point</i>).....	154
H. Penilaian Investasi.....	155
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan.....	158
J. Manajemen Risiko	172
BAB VI SIMPULAN.....	177
A. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	177
B. Aspek Operasional	180
C. Aspek Keuangan.....	182
DAFTAR PUSTAKA.....	184
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	

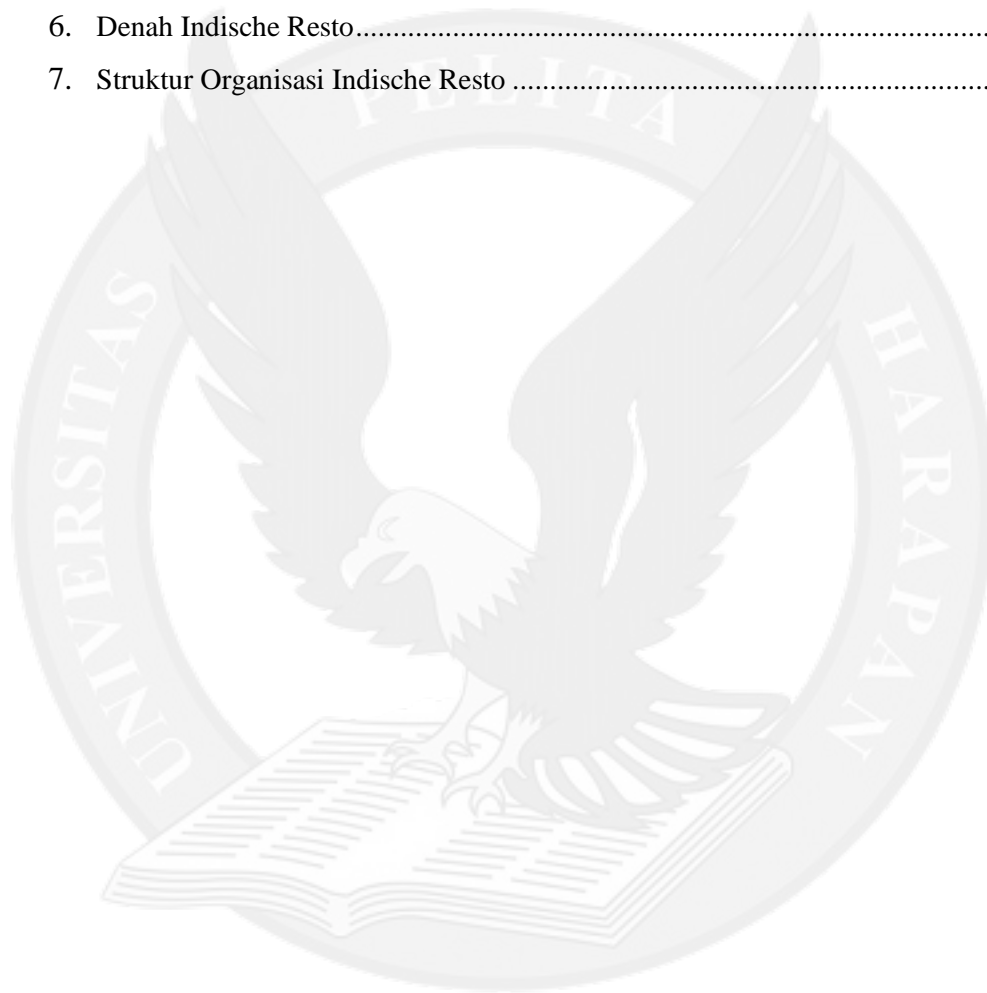
DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Persentase Laju Pertumbuhan Produk Domestik Bruto Nasional Seri 2010 Pada Industri Makanan dan Minuman (2019-2020).....	1
2.	10 Provinsi dengan Jumlah Rumah Makan/Restoran Terbanyak (2020)	2
3.	Kepadatan Penduduk (jiwa/km) Menurut Kota di Jawa Barat (2021)	3
4.	Persentase Laju Pertumbuhan Produk Domestik Bruto Kota Bandung Menurut Lapangan Usaha (2018-2021)	3
5.	Jumlah Restoran di Kota Bandung	4
6.	5 Kecamatan di Kota Bandung Dengan Jumlah Restoran Terbanyak (2021)	5
7.	Jumlah Penduduk Menurut Usia di Kota Bandung (2021)	23
8.	Hasil Olahan Kuisisioner Profil Responden.....	25
9.	Hasil Olahan Kuisisioner Kondisi Pasar	27
10.	Hasil Olahan Kuisisioner Bauran Pemasaran Produk	32
11.	Hasil Olahan Kuisisioner Bauran Pemasaran Harga	34
12.	Hasil Olahan Kuisisioner Bauran Pemasaran Tempat/Distribusi	39
13.	Hasil Olahan Kuisisioner Bauran Pemasaran Promosi.....	41
14.	Hasil Olahan Kuisisioner Bauran Pemasaran Sumber Daya Manusia.....	43
15.	Hasil Olahan Kuisisioner Bauran Pemasaran <i>Packaging</i>	46
16.	Hasil Olahan Kuisisioner Bauran Pemasaran Pemrograman.....	48
17.	Hasil Olahan Kuisisioner Bauran Pemasaran Kerja Sama	50
18.	Pesaing Langsung Indische Resto	52
19.	Pesaing Tidak Langsung Indische Resto	53
20.	Matriks Analisis SWOT Indische Resto.....	62
21.	Daftar Menu Hidangan Pembuka Indische Resto	67
22.	Daftar Menu Sup Indische Resto.....	68
23.	Daftar Menu Hidangan Utama Indische Resto	68
24.	Daftar Menu Aneka Masakan Daging dan Ikan Indische Resto	69
25.	Daftar Menu Aneka Tumis Sayuran Indische Resto.....	69
26.	Daftar Menu Hidangan Penutup Indische Resto.....	70
27.	Daftar Menu Minuman Indische Resto.....	70
28.	Menu Tambahan Indische Resto	71
29.	Analisis Hubungan Fungsional Aktivitas dan Fasilitas Restoran Bagian Depan .	96

30. Analisis Hubungan Fungsional Aktivitas dan Fasilitas Restoran Bagian Belakang	97
31. Analisis Hubungan Fungsional Aktivitas dan Fasilitas Konsumen	97
32. Kebutuhan Ruang Fasilitas Indische Resto	98
33. Hasil Analisis Pertimbangan Pemilihan Lokasi Indische Resto	100
34. Perincian Harga <i>POS</i>	102
35. Perincian Harga <i>Wi-Fi</i>	103
36. Perincian Harga <i>CCTV</i>	103
37. Perincian Harga Mesin Sidik Jari	104
38. Perincian Harga Komputer dan Printer.....	104
39. Perincian Harga Laptop.....	105
40. Perincian Harga <i>Sound System</i>	105
41. Perincian Harga <i>Thermometer</i>	106
42. Perincian Harga <i>AC</i>	106
43. Kesimpulan Harga Teknologi Indische Resto	106
44. Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan Indische Resto	108
45. Jumlah Karyawan Indische Resto	117
46. Jadwal Kerja Karyawan <i>Office</i> Indische Resto.....	118
47. Jadwal Kerja Karyawan Restoran Bagian Belakang Indische Resto	118
48. Jadwal Kerja Karyawan Restoran Bagian Depan Indische Resto	119
49. Rincian Biaya Gaji dan Tunjangan Hari Raya Indische Resto	124
50. Rincian Biaya Jaminan Sosial Indische Resto	127
51. Rincian Biaya Program Pelatihan dan Pengembangan Indische Resto	128
52. Identitas Pemegang Saham Indische Resto	132
53. Biaya Pengurusan Perizinan Indische Resto.....	141
54. Rincian Biaya Modal Investasi Awal Indische Resto	142
55. Rincian Biaya Renovasi Indische Resto	143
56. Rincian Biaya Pra-Operasional Indische Resto	144
57. Rincian Biaya Sumber Dana Indische Resto	145
58. Rincian Perkiraan Biaya Operasional Indische Resto.....	146
59. Rincian Perkiraan Biaya Utilitas	148
60. Rincian Asumsi Penjualan Indische Resto Tahun Pertama	151
61. Periode Pengembalian Investasi Indische Resto.....	156
62. Manajemen Risiko Indische Resto	173

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Matriks Analisis <i>Five Forces Porter</i> Indische Resto.....	58
2.	Logo Indische Resto.....	73
3.	Alur Aktivitas Karyawan Restoran Bagian Depan	88
4.	Alur Aktivitas Karyawan Restoran Bagian Belakang.....	91
5.	Alur Aktivitas Konsumen Indische Resto	93
6.	Denah Indische Resto.....	99
7.	Struktur Organisasi Indische Resto	116



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuisisioner.....	A-1
2.	Desain Grafis	B-1
3.	Daftar Pemasok.....	C-1
4.	Keuangan	D-1

