

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

Kata Pengantar	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR FORMULA	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	8
C. Metodologi	10
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	16
Bab II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan	22
B. Analisis Penawaran.....	31
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Dalam Bisnis	48
D. Bauran Pemasaran	51
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi	60

Bab III ASPEK OPERASIONAL

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	64
B. Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas.....	72
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	74
D. Pemilihan Lokasi.....	76
E. Teknologi yang Digunakan.....	80

Bab IV ASPEK ORGANISASIONAL DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Pengorganisasian	83
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	88
C. Aspek Yuridis.....	93

Bab V ASPEK KEUANGAN

A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	104
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	107
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	110
D. Proyeksi Neraca.....	113
E. Proyeksi Rugi Laba	114
F. Proyeksi Arus Kas	115
G. Analisis Titik Impas.....	116
H. Penilaian Investasi	117
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan	120
J. Manajemen Risiko.....	133

Bab VI SIMPULAN

A. Pendahuluan	136
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	137
C. Aspek Operasional	137
D. Aspek Organisasional dan Sumber Daya Manusia	138
E. Aspek Finansial	139

DAFTAR PUSTAKA..... 140

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Pertumbuhan Industri Penyedia Makanan Minuman, Restoran, dan Sejenisnya Tahun 2011 – 2022.....	2
2.	Produk donat Yunani.....	6
3.	10 Provinsi Penyedia Usaha Makanan dan Minuman Terbanyak	7
4.	<i>Business Model Canvas</i>	11
5.	<i>Matriks Analisis Porter</i> KisahLuku.....	42
6.	Poster Promo KisahLuku.....	44
7.	Instagram dan TikTok KisahLuku	45
8.	<i>Barcode Form Feedback dan Rating</i> KisahLuku	45
9.	Logo KisahLuku.....	52
10.	<i>Contoh Outlet</i> KisahLuku Lokasi Mall Kelapa Gading 3	55
11.	<i>Tumbler</i> KisahLuku.....	56
12.	Poster Promo KisahLuku.....	58
13.	Struktur Organisasi KisahLuku.....	59
14.	Aplikasi Pesan Antar KisahLuku	60
15.	Sosial Media <i>Marketing</i> KisahLuku	62
16.	<i>Packaging Greek Donut</i> KisahLuku	52
17.	<i>Flow Chart Production</i> Makanan	64
18.	<i>Flow Chart Production</i> Minuman.....	66
19.	<i>Flowchart</i> Pelayanan Pelanggan <i>Offline</i>	67
20.	<i>Flowchart Service</i> Pelanggan <i>Online</i>	69
21.	<i>Apron</i> KisahLuku	72
22.	<i>Layout 48 sqm outlet</i> KisahLuku	75
23.	<i>Layout 6sqm Outlet</i> KisahLuku	75
24.	Lokasi <i>Outlet</i> KisahLuku PosBloc Jakarta.....	77
25.	Lokasi <i>Outlet</i> KisahLuku Crumble Crew Jakarta.....	78
26.	Lokasi <i>Outlet</i> KisahLuku Mall Kelapa Gading 3 Jakarta.....	79

27. Lokasi *Outlet* KisahLuku Mall Neo Soho Jakarta80

28. Struktur Organisasi KisahLuku.....86



DAFTAR TABEL

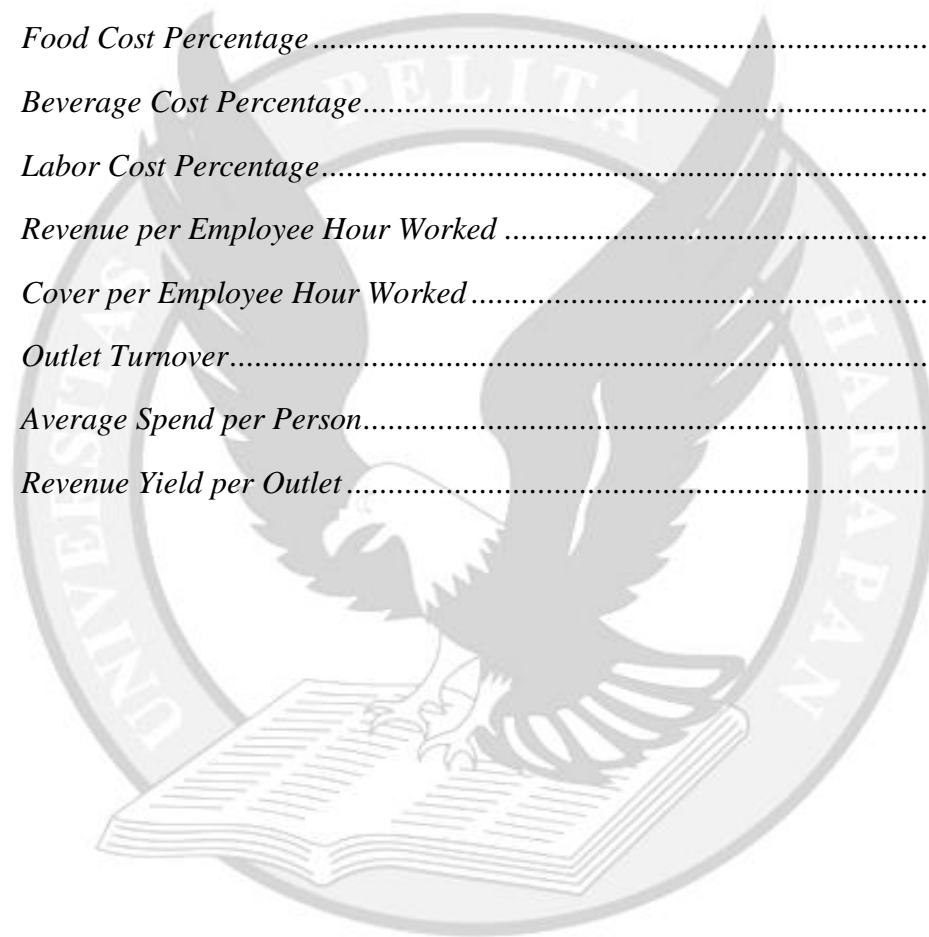
No.	Keterangan	Halaman
1.	Hasil Olahan Data Ketertarikan dan Potensi Terkait Donat Yunani.....	4
2.	Rata - Rata Pengeluaran Per kapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan jadi per Kabupaten/Kota 2021	17
3.	Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi DKI Jakarta	23
4.	<i>Hasil Olahan Data Profil Responden</i>	24
5.	Hasil Olahan Data Kondisi Pasar	24
6.	Hasil Olahan Data Kuesioner Product.....	25
7.	Hasil Olahan Data Kuesioner Price.....	26
8.	Hasil Olahan Data Kuesioner Promotion	26
9.	Hasil Olahan Data Kuesioner <i>Place</i>	27
10.	Hasil Olahan Data Kuesioner <i>People</i>	27
11.	Hasil Olahan Data Kuesioner <i>Packaging</i>	28
12.	Hasil Olahan Data Kuesioner <i>Programming</i>	28
13.	Hasil Olahan Data Kuesioner <i>Partnership</i>	29
14.	Hasil Observasi	30
15.	Analisis Strategi SWOT	36
16.	Pesaing Langsung KisahLuku.....	40
17.	Pesaing Tidak Langsung KisahLuku.....	40
18.	Hasil Olahan Data Kuesioner Demografis	49
19.	<i>Core Product</i> KisahLuku.....	51
20.	Harga Produk KisahLuku	53
21.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Karyawan dan Fasilitas	73
22.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan <i>Offline</i> dan Fasilitas	73
23.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan <i>Online</i> dan Fasilitas	74
24.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas KisahLuku	74

25.	Daftar dan Rincian Harga Teknologi KisahLuku	82
26.	Analisis Pekerjaan KisahLuku	83
27.	Jumlah Pekerja KisahLuku	86
28.	<i>Shift Kerja Outlet Mall</i> KisahLuku	87
29.	<i>Shift Kerja Non Mall (Pos Bloc)</i> KisahLuku	87
30.	<i>Shift Kerja Non Mall (Crumble Crew)</i> KisahLuku	88
31.	Gaji Pokok Karyawan KisahLuku	90
32.	Perhitungan Biaya Jaminan Sosial KisahLuku	92
33.	Identitas Pelaksana Bisnis.....	96
34.	Biaya Perizinan KisahLuku	103
35.	Rincian Biaya Renovasi 4 <i>Outlet</i>	105
36.	Biaya <i>Pre Operating</i> KisahLuku	106
37.	Rincian Sumber Dana KisahLuku.....	106
38.	Biaya Operasional KisahLuku	107
39.	Total Pelanggan Maksimum KisahLuku	112
40.	Rincian Asumsi Penjualan KisahLuku Sepuluh Tahun	112
41.	Rincian Neraca KisahLuku Sepuluh Tahun	113
42.	Rincian Proyeksi Rugi Laba KisahLuku Sepuluh Tahun.....	115
43.	Rincian Neraca KisahLuku Sepuluh Tahun	116

DAFTAR FORMULA

No.	Keterangan	Halaman
1.	<i>Maksimum Turnover Outlet</i>	111
2.	<i>Balance Sheet</i>	113
3.	<i>Income Statement</i>	114
4.	<i>Cash Flow</i>	115
5.	<i>Break Even Point (BEP)</i>	116
6.	<i>Weight Average of Cost and Capital (WACC)</i>	117
7.	<i>Net Present Value</i>	118
8.	<i>Internal Rate of Return</i>	119
9.	<i>Profitability Index</i>	119
10.	<i>Current Ratio</i>	120
11.	<i>Quick Ratio</i>	120
12.	<i>Inventory to Net Working Capital</i>	121
13.	<i>Cash Ratio</i>	121
14.	<i>Operating Cash Flow Ratio</i>	122
15.	<i>Gross Profit Margin</i>	122
16.	<i>Net Profit Margin</i>	123
17.	<i>Return on Total Asset</i>	123
18.	<i>Return on Total Equity</i>	124
19.	<i>Earning per Share</i>	124
20.	<i>Debt to Asset</i>	125
21.	<i>Debt to Equity</i>	125
22.	<i>Time Interest Earned</i>	126
23.	<i>Long Term Debt to Capital Structure</i>	126

24.	<i>Current Liabilities to Equity</i>	127
25.	Fixed Asset Turnover	127
26.	<i>Total Asset Turnover</i>	128
27.	<i>Inventory Turnover</i>	128
28.	<i>Day of Inventory</i>	128
29.	<i>Net Working Capital Turnover</i>	129
30.	<i>Food Cost Percentage</i>	129
31.	<i>Beverage Cost Percentage</i>	130
32.	<i>Labor Cost Percentage</i>	130
33.	<i>Revenue per Employee Hour Worked</i>	131
34.	<i>Cover per Employee Hour Worked</i>	131
35.	<i>Outlet Turnover</i>	132
36.	<i>Average Spend per Person</i>	132
37.	<i>Revenue Yield per Outlet</i>	133



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner	A-1
2.	Desain Grafis	B-1
3.	<i>Food Cost</i>	C-1
4.	Daftar Supplier	D-1
5.	Proyeksi Keuangan.....	E-1
6.	<i>Business Model Canvas</i>	F-1

