

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERSYARATAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Gagasan Awal .....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	9
C. Metodologi.....	11
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	15
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN .....</b>	<b>25</b>
A. Analisis Permintaan .....	25
B. Analisis Penawaran .....	42
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar .....	53
D. Bauran Pemasaran.....	57
E. Aspek Ekonomi, Sosial Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi.....	73
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL .....</b>	<b>77</b>
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	77
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	88
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	90

D. Pemilihan Lokasi.....	93
E. Teknologi yang Digunakan.....	95
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....</b>	<b>99</b>
A. Pengorganisasian.....	99
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	114
C. Aspek Yuridis .....	125
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN.....</b>	<b>140</b>
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	140
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	142
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	145
D. Proyeksi Neraca .....	146
E. Proyeksi Laba Rugi.....	147
F. Proyeksi Arus Kas ( <i>Cash Flow Projected</i> ).....	147
G. Analisis Titik Impas ( <i>Break Even Point</i> ) .....	148
H. Penilaian Investasi.....	148
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	152
J. Manajemen Risiko .....	163
<b>BAB VI KESIMPULAN.....</b>	<b>166</b>
A. Pendahuluan .....	166
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	167
C. Aspek Operasional .....	168
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia .....	169
E. Aspek Keuangan .....	170
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>172</b>

**LAMPIRAN**

**CURRICULUM VITAE**



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Nilai Transaksi Layanan Pesan Antar Makanan di Indonesia	2
2.	Logo ExtraVeganza Cafe .....	61
3.	Operasi Sistem <i>Food and Beverage Service</i> .....	78
4.	Operasi Sistem Food Production .....	80
5.	Operasi Sistem Beverage Provision .....	81
6.	Aktivitas Pelanggan Dine-In .....	83
7.	Aktivitas Pelanggan Take Away .....	84
8.	Aktivitas Pelanggan Reservasi .....	85
9.	Denah Layout ExtraVeganza Cafe .....	92
10.	Struktur Organisasi ExtraVeganza Cafe .....	109

## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Penduduk Provinsi Banten Menurut Usia .....	3
2.	Jumlah Penduduk Provinsi Banten 2022 .....	4
3.	Persentase Pengeluaran Per Kapita Per Bulan menurut Jenis Pengeluaran di Kabupaten Tangerang, 2021-2022	5
4.	Rata-Rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Menurut Kelompok Komoditas (rupiah) di Kabupaten Tangerang, 2019-2021 .....	6
5.	Hasil Kuesioner Profil Responden .....	28
6.	Hasil Kuesioner Mengenai Kondisi Pasar .....	30
7.	Hasil Kuesioner Mengenai Lokasi dan Fasilitas .....	32
8.	Hasil Kuesioner Mengenai Bauran Pemasaran (Product) ....	34
9.	Hasil Kuesioner Mengenai Bauran Pemasaran (Price) .....	35
10.	Hasil Kuesioner Mengenai Bauran Pemasaran (Place) .....	36
11.	Hasil Kuesioner Mengenai Bauran Pemasaran (Promotion)	37
12.	Hasil Kuesioner Mengenai Bauran Pemasaran (People) .....	38
13.	Hasil Kuesioner Mengenai Bauran Pemasaran (Packaging).	39
14.	Hasil Kuesioner Mengenai Bauran Pemasaran (Programming) .....	40
15.	Hasil Kuesioner Mengenai Bauran Pemasaran (Partnership) .....	41
16.	Daftar Pesaing Langsung ExtraVeganza Cafe .....	43
17.	.Daftar Pesaing Tidak Langsung ExtraVeganza Cafe .....	44

<b>No.</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Halaman</b>
18.	Matriks SWOT Analisis .....	49
19.	Menu ExtraVeganza Cafe .....	58
20.	Menu ExtraVeganza Cafe (Lanjutan) .....	59
21.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Food and Beverage Service dengan Fasilitas yang Ada .....	88
22.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Food Production dengan Fasilitas yang Ada .....	89
23.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Beverage Provision dengan Fasilitas yang Ada .....	89
24.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Dine-In Pelanggan dengan Fasilitas yang Ada .....	90
25.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Take Away Pelanggan dengan Fasilitas yang Ada .....	90
26.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas ExtraVeganza Cafe .....	91
27.	Kriteria Penentuan Lokasi Bisnis .....	93
28.	Rincian Harga POS System .....	97
29.	Rincian Biaya Kebutuhan Laptop .....	97
30.	Rincian Biaya Kebutuhan Smoke Detector dan Fire Sprinkler .....	98
31.	Analisis Jabatan terhadap Job Descriptions dan Job Specifications .....	101

<b>No.</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Halaman</b>
32.	Analisis Jabatan terhadap Job Descriptions dan Job Specifications (Lanjutan) .....	102
33.	Analisis Jabatan terhadap Job Descriptions dan Job Specifications (Lanjutan) .....	103
34.	Analisis Jabatan terhadap Job Descriptions dan Job Specifications (Lanjutan) .....	104
35.	Analisis Jabatan terhadap Job Descriptions dan Job Specifications (Lanjutan) .....	105
36.	Panduan Jumlah Karyawan di Kitchen Area .....	111
37.	Panduan Jumlah Karyawan di Service Area .....	111
38.	Jumlah Karyawan ExtraVeganza Cafe .....	112
39.	Jadwal Rotasi Kerja Karyawan ExtraVeganza Cafe .....	113
40.	Jadwal Rotasi Kerja Karyawan ExtraVeganza Cafe (Lanjutan) .....	114
41.	Gaji dan THR Karyawan ExtraVeganza Cafe .....	120
42.	Rincian Upah Lembur Karyawan ExtraVeganza Cafe .....	121
43.	Jaminan Sosial Karyawan ExtraVeganza Cafe .....	123
44.	Program dan Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan ExtraVeganza Cafe .....	124
45.	Program dan Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan ExtraVeganza Cafe (Lanjutan) .....	125
46.	Anggaran Biaya Pengurusan Perizinan Usaha ExtraVeganza Cafe .....	138
47.	Rincian Kebutuhan Dana Investasi Awal ExtraVeganza Cafe .....	140

<b>No.</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Halman</b>
48.	Sumber Dana ExtraVeganza Cafe .....	142
49.	Rincian Biaya Operasional ExtraVeganza Cafe .....	142
50.	Analisis Penjualan ExtraVeganza Cafe pada Tahun Pertama ...	146

