

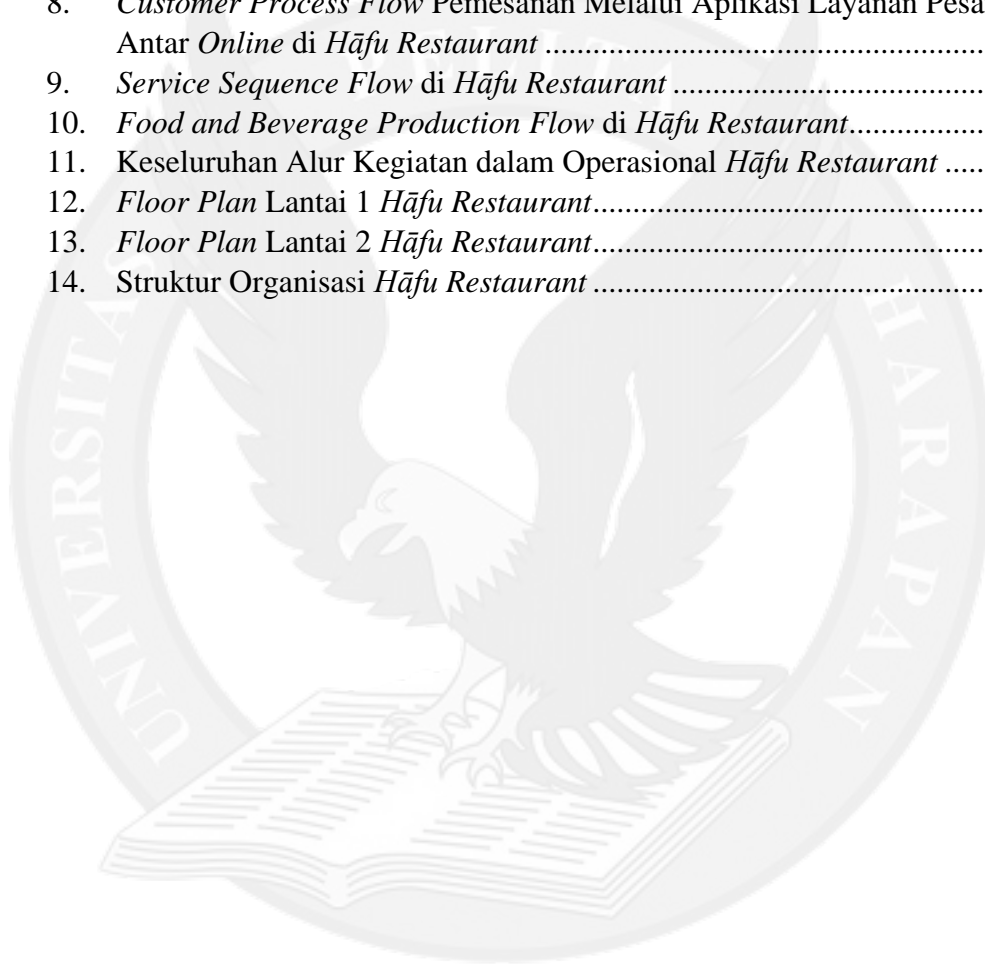
DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR.....	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR.....	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	16
C. Metodologi	18
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	24
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	33
A. Analisis Permintaan	33
B. Analisis Penawaran	55
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis dalam Pasar	77
D. Bauran Pemasaran.....	84
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi	98
BAB III ASPEK OPERASIONAL	105
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	105
B. Aspek Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	126
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	128
D. Pemilihan Lokasi.....	130
E. Teknologi yang Digunakan.....	134

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	141
A. Pengorganisasian.....	141
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	158
C. Aspek Yuridis	170
BAB V ASPEK KEUANGAN	185
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	185
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	188
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	193
D. Proyeksi Neraca	195
E. Proyeksi Laba Rugi	195
F. Proyeksi Arus Kas.....	196
G. Analisis Titik Impas	197
H. Penilaian Investasi.....	197
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	202
J. Manajemen Resiko.....	216
BAB VI SIMPULAN.....	221
A. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	221
B. Aspek Operasional	225
C. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	226
D. Aspek Keuangan	228
DAFTAR PUSTAKA	231
LAMPIRAN	
CURRICULUM VITAE	

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Lokasi <i>Hāfu Restaurant</i>	13
2.	Ruko Jl. Mayor Abd. Kartawirana No.6, Talang Banjar.....	13
3.	Matrix Analisis <i>Five Forces Porter Hāfu Restaurant</i>	76
4.	Logo <i>Hāfu Restaurant</i>	86
5.	<i>Walk-in Customer Process Flow</i> di <i>Hāfu Restaurant</i>	108
6.	<i>Reservation Customer Process Flow</i> di <i>Hāfu Restaurant</i>	111
7.	<i>Take-away Customer Process Flow</i> di <i>Hāfu Restaurant</i>	113
8.	<i>Customer Process Flow</i> Pemesanan Melalui Aplikasi Layanan Pesan- Antar Online di <i>Hāfu Restaurant</i>	114
9.	<i>Service Sequence Flow</i> di <i>Hāfu Restaurant</i>	118
10.	<i>Food and Beverage Production Flow</i> di <i>Hāfu Restaurant</i>	121
11.	Keseluruhan Alur Kegiatan dalam Operasional <i>Hāfu Restaurant</i>	122
12.	<i>Floor Plan</i> Lantai 1 <i>Hāfu Restaurant</i>	129
13.	<i>Floor Plan</i> Lantai 2 <i>Hāfu Restaurant</i>	130
14.	Struktur Organisasi <i>Hāfu Restaurant</i>	154



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Pertumbuhan Restoran di Indonesia.....	2
2.	Laju Pertumbuhan Ekonomi Kota Jambi	3
3.	Pertumbuhan Jumlah Restoran atau Rumah Makan di Kota Jambi.....	4
4.	Jumlah Penduduk Kota Jambi Berdasarkan Kelompok Umur dan Jenis Kelamin pada Tahun 2021	5
5.	Persentase Pengeluaran per Kapita Sebulan Makanan dan Bukan Makanan Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jambi pada 2019 - 2021	6
6.	Hasil Pra-uji Kuesioner	9
7.	Jumlah Penduduk Kota Jambi Berdasarkan Kecamatan.....	11
8.	Jumlah dan Persentase Penduduk Kota Jambi Berdasarkan Kelompok Usia pada Tahun 2021	34
9.	Hasil Olahan Data Profil Responden	36
10.	Hasil Olahan Data Kondisi Pasar	38
11.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran (Produk)	43
12.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran (Harga).....	44
13.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran (Distribusi).....	46
14.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran (Promosi)	48
15.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran (Sumber Daya Manusia).....	49
16.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran (Paket).....	51
17.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran (Pemrograman)	52
18.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran (Kerja Sama).....	53
19.	Daftar Pesaing Tidak Langsung <i>Hāfu Restaurant</i>	56
20.	<i>SWOT Analysis and Strategies Matrix</i>	64
21.	Hasil Olahan Data Segmentasi Demografis.....	77
22.	Hasil Olahan Data Segmentasi Geografis	79
23.	Hasil Olahan Data Segmentasi Psikografis.....	80
24.	Hasil Olahan Data Segmentasi Perilaku	81
25.	Menu <i>Hāfu Restaurant</i>	85
26.	Logo <i>Hāfu Restaurant</i>	96
27.	Persentase Laju Pertumbuhan Produk Domestik Regional Bruto Menurut Lapangan Usaha di Provinsi Jambi	99
28.	Tingkat Inflasi Provinsi Jambi	100
29.	Hubungan Fungsional antara Fasilitas <i>Hāfu Restaurant</i> dan <i>Customer Process Flow</i>	127
30.	Hubungan Fungsional antara Fasilitas <i>Hāfu Restaurant</i> dan <i>Service Sequence Flow</i>	127
31.	Hubungan Fungsional antara Fasilitas <i>Hāfu Restaurant</i> dan <i>Food and Beverage Production Flow</i>	128
32.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas <i>Hāfu Restaurant</i> dalam m ²	128
33.	Perbandingan Faktor Pemilihan terhadap Lokasi Potensial <i>Hāfu Restaurant</i>	131

34. Harga Sistem <i>Point of Sales (POS)</i>	135
35. Harga <i>Wireless Fidelity (Wi-Fi)</i>	136
36. Harga Sistem Absensi <i>Fingerprint</i>	137
37. Harga <i>Closed Circuit Television (CCTV)</i>	138
38. Harga Pendingin Ruangan.....	139
39. Harga Pengeras Suara	139
40. Harga <i>Dumbwaiter</i>	140
41. Harga <i>All in One Personal Computer (PC)</i>	140
42. <i>Job Analysis Hāfu Restaurant</i>	142
43. Jumlah Kebutuhan Tenaga Kerja pada <i>Back of The House</i> Berdasarkan Kapasitas Restoran	155
44. Jumlah Kebutuhan Tenaga Kerja pada <i>Front of The House</i> Berdasarkan Kapasitas Restoran	156
45. Jumlah Tenaga Kerja <i>Hāfu Restaurant</i>	156
46. Jadwal Kerja Karyawan <i>Hāfu Restaurant</i>	157
47. Gaji Karyawan <i>Hāfu Restaurant</i>	162
48. Jumlah Pemberian Tunjangan Hari Raya Keagamaan <i>Hāfu Restaurant</i>	163
49. Jumlah Biaya Jaminan Sosial Ketenagakerjaan <i>Hāfu Restaurant</i>	166
50. Perhitungan Estimasi Biaya Program Pelatihan dan Pengembangan Karyawan <i>Hāfu Restaurant</i>	170
51. Biaya Pemenuhan Kebutuhan Aspek Yuridis	184
52. Rincian Investasi Modal Awal <i>Hāfu Restaurant</i>	185
53. Rincian Biaya Renovasi <i>Hāfu Restaurant</i>	186
54. Rincian Biaya Pra-Operasional <i>Hāfu Restaurant</i>	187
55. Rincian Sumber Dana <i>Hāfu Restaurant</i>	188
56. Rincian Biaya Operasional <i>Hāfu Restaurant</i>	189
57. Rincian Perkiraan Biaya Keperluan <i>Hāfu Restaurant</i>	191
58. Rincian Perkiraan Pendapatan <i>Hāfu Restaurant</i> pada Tahun Pertama ...	194
59. Rincian Perhitungan <i>Discounted Payback Period Hāfu Restaurant</i>	199
60. Rincian Perhitungan <i>Internal Rate of Return (IRR) Hāfu Restaurant</i>	200
61. Manajemen Risiko <i>Hāfu Restaurant</i>	217

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner	A-1
2.	Daftar Pesaing	B-1
3.	<i>Food Costing</i>	C-1
4.	Desain Grafis.....	D-1
5.	Laporan Keuangan	E-1

