

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR

KATA PENGANTAR..... v

DAFTAR ISI..... vii

DAFTAR GAMBAR..... ix

DAFTAR FORMULA x

DAFTAR TABEL..... xii

BAB I PENDAHULUAN..... 1

A. Gagasan Awal 1

B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis 7

C. Metodologi 11

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait..... 12

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN..... 32

A. Analisis Permintaan 32

B. Analisis Penawaran 39

C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis dalam Pasar 54

D. Baur Pemasaran..... 57

E. Aspek Ekonomi, Legal, dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi... 82

BAB III ASPEK OPERASIONAL 86

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas..... 86

B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas..... 97

C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas 98

D. Pemilihan Lokasi.....	101
E. Teknologi yang Digunakan.....	105
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	107
A. Pengorganisasian.....	107
B. Pengembangan, Seleksi dan Orientasi	118
C. Aspek Yuridis.....	127
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	140
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	140
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	142
C. Perkiraan Pendapatan Usaha (<i>Sales Assumption</i>).....	146
D. Proyeksi Neraca (<i>Balance Sheet</i>).....	149
E. Proyeksi Rugi Laba (<i>Income Statement</i>).....	150
F. Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow Projected</i>).....	150
G. Analisis Titik Impas (<i>Break-even Point</i>).....	151
H. Penilaian Investasi.....	152
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	156
J. Manajemen Resiko.....	174
BAB VI SIMPULAN.....	176
A. Pendahuluan.....	176
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	177
C. Aspek Operasional	178
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	179
E. Aspek Keuangan	180
DAFTAR PUSTAKA	182
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1	Tampak Depan Maen Yo Cafe.....	28
2	Desain <i>Indoor Dining Area</i> Lt. 1 Maen Yo Café	29
3	Desain <i>Outdoor Dining Area Lt. 1</i> Maen Yo Café	29
4	<i>Kitchen Area</i> Maen Yo Cafe.....	30
5	Desain <i>Indoor Dining Area</i> Lt. 2 Maen Yo Café	30
6	Desain <i>Game Console Area</i> Maen Yo Café.....	31
7	Skema <i>Porter's Five Forces</i>	45
8	<i>Business Model Canvas</i> Maen Yo Café	54
9	Logo Maen Yo Café	62
10	<i>Service Blueprint</i> Maen Yo Café (Makan Minum + Bermain).	87
11	<i>Service Blueprint</i> Maen Yo Café (Makan Minum saja).....	91
12	<i>Floor Plan</i> Lantai 1 Maen Yo Café	98
13	<i>Floor Plan</i> Lantai 2 Maen Yo Café	99
14	Lahan Kosong di Dekat Alun-Alun Taman Merdeka di Jalan Kapten Munzir.....	100
15	Lahan Kosong di Jalan Balai.....	100
16	Lahan Kosong di Jalan Semabung.....	101

DAFTAR FORMULA

No.	Keterangan	Halaman
1	<i>Balance Sheet</i>	148
2	<i>Income Statement</i>	149
3	<i>Cash Flow Statement</i>	150
4	<i>Break Event Point (BEP)</i>	150
5	<i>Weighted Average Cost of Capital (WACC)</i>	151
6	<i>Internal Rate of Return (IRR)</i>	152
7	<i>Net Present Value (NPV)</i>	153
8	<i>Profitability Index (IP)</i>	154
9	<i>Current Ratio</i>	155
10	<i>Quick Ratio</i>	156
11	<i>Inventory to Net Working Capital</i>	157
12	<i>Cash Ratio</i>	157
13	<i>Operating Cash Flow Ratio</i>	158
14	<i>Debt to Asset Ratio</i>	159
15	<i>Debt to Equity Ratio</i>	159
16	<i>Times Interest Earned (TIE)</i>	160
17	<i>Long Term Debt to Capital Strategy</i>	161
18	<i>Current Liability to Equity</i>	161
19	<i>Gross Profit Margin</i>	162
20	<i>Net Profit Margin</i>	163
21	<i>Return on Total Assets (ROA)</i>	163
22	<i>Return on Total Equity</i>	164
23	<i>Earning per Share</i>	164
24	<i>Fixed Asset Turnover</i>	165
25	<i>Total Asset Turnover</i>	166
26	<i>Inventory Turnover</i>	167
27	<i>Day of Inventory</i>	167
28	<i>Net Working Capital Turnover</i>	168

29	<i>Food Cost Percentage</i>	169
30	<i>Beverage Cost Percentage</i>	169
31	<i>Labor Cost Percentage</i>	170
32	<i>Revenue per Employee Hour Worked</i>	170
33	<i>Cover per Employee Hour Worked</i>	171
34	<i>Seat Turnover</i>	172
35	<i>Average Spend per Head</i>	172
36	<i>Revenue Yield per Seat</i>	173



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	Jumlah penduduk Di Bangka Belitung Menurut Kelompok Usia	33
2	Profil Responden	35
3	Kondisi Pasar	36
4	Matriks <i>SWOT Maen Yo Café</i>	47
5	Kuesioner mengenai <i>Product</i>	58
6	<i>Menu Maen Yo Café</i>	60
7	Kuesioner Mengenai Harga (<i>Price</i>).....	64
8	Menu Maen Yo <i>Café</i>	66
9	Kuesioner mengenai <i>Place</i>	68
10	Kuesioner mengenai <i>Promotion</i>	71
11	Kuesioner mengenai <i>People</i>	73
12	Kuesioner mengenai <i>Packaging</i>	77
13	<i>Packaging Maen Yo Café</i>	78
14	Kuesioner mengenai <i>Promotion</i>	80
15	Kuesioner mengenai <i>Partnership</i>	81
16	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of The House</i> Maen Yo <i>Café</i> dengan Fasilitas.....	96
17	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back of The House</i> Maen Yo <i>Café</i> dengan Fasilitas.....	96
18	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Customer Process</i> Maen Yo <i>Café</i> dengan Fasilitas.....	97
19	Kebutuhan Ruang Fasilitas Maen Yo <i>Café</i>	97
20	Analisis Perbandingan Lokasi.....	101
21	<i>Job Description & Job Spesification</i> Karyawan Maen Yo <i>Café</i>	106
22	Struktur Organisasi Maen Yo <i>Café</i>	112
23	Panduan <i>Staffing</i> untuk <i>Dining Area</i>	113
24	<i>Staffing for Kitchen</i>	114
25	Jumlah Karyawan Maen Yo <i>Café</i>	114
26	Pembagian Jam Kerja Pekerja Tetap Maen Yo <i>Café</i>	116
27	Pembagian Jam Kerja Pekerja Paruh Waktu Maen Yo <i>Café</i>	116

28	Jadwal Kerja Karyawan Maen Yo <i>Café</i>	117
29	Kompensasi yang Diterima Karyawan Maen Yo <i>Café</i>	119
30	<i>Social Security Expense</i> Maen Yo <i>Café</i>	125
31	Training & Development Expense Maen Yo <i>Café</i>	125
32	Identitas Pelaksana Bisnis PT Maen Yo.....	130
33	Rincian Biaya Pengurusan Perizinan Maen Yo <i>Café</i>	138
34	Daftar Kebutuhan Dana Investasi Awal Maen Yo <i>Café</i>	139
35	Rincian Sumber Dana Investasi Maen Yo <i>Café</i>	141
36	Rincian Perkiraan Biaya Operasional Maen Yo <i>Café</i>	142
37	Perhitungan Maksimum <i>Customer Dine-in</i> Maen Yo <i>Café</i>	146
38	Perhitungan Maksimum Waktu Sewa Permainan di Maen Yo <i>Café</i>	146
39	Perhitungan <i>Customer Online</i> dan <i>Take-Away</i> Maen Yo <i>Café</i>	147
40	<i>Sales Assumption</i> Maen Yo <i>Café</i> Tahun Pertama.....	147
41	Rincian <i>Balance Sheet</i> Maen Yo <i>Café</i> pada Tahun Pertama.....	148
42	<i>Discounted Payback Period</i> Maen Yo <i>Café</i>	152
43	Manajemen Resiko Maen Yo <i>Café</i>	174

