

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERNYATAAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR FORMULA.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis (SKB).....	19
C. Metodologi.....	24
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	33
BAB II ANALISIS PASAR DAN PEMASARAN.....	47
A. Analisis Permintaan.....	47
B. Analisis Penawaran.....	90
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis Dalam Pasar.....	107
D. Bauran Pemasaran.....	115
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi.....	140

BAB III ANALISIS OPERASIONAL.....	145
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	145
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	165
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	168
D. Pemilihan Lokasi.....	169
E. Teknologi yang Digunakan	179
BAB IV ASPEK ORGANISASIONAL DAN SUMBER DAYA MANUSIA	185
A. Pengorganisasian.....	185
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	198
C. Aspek Yuridis	212
BAB V ASPEK KEUANGAN	228
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	229
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	233
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	237
D. Proyeksi Neraca	240
E. Proyeksi Laba Rugi	243
F. Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow Projected</i>)	244
G. Analisis Titik Impas (<i>Break-Even Point</i>)	245
H. Penilaian Investasi.....	246
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan.....	251
J. Manajemen Risiko	272
BAB VI KESIMPULAN	276
A. Pendahuluan	276
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	277
C. Aspek Operasional	279
D. Aspek Organisasional dan Sumber Daya Manusia	281

E. Aspek Finansial.....	282
DAFTAR PUSTAKA.....	284
LAMPIRAN	
CURRICULUM VITAE	



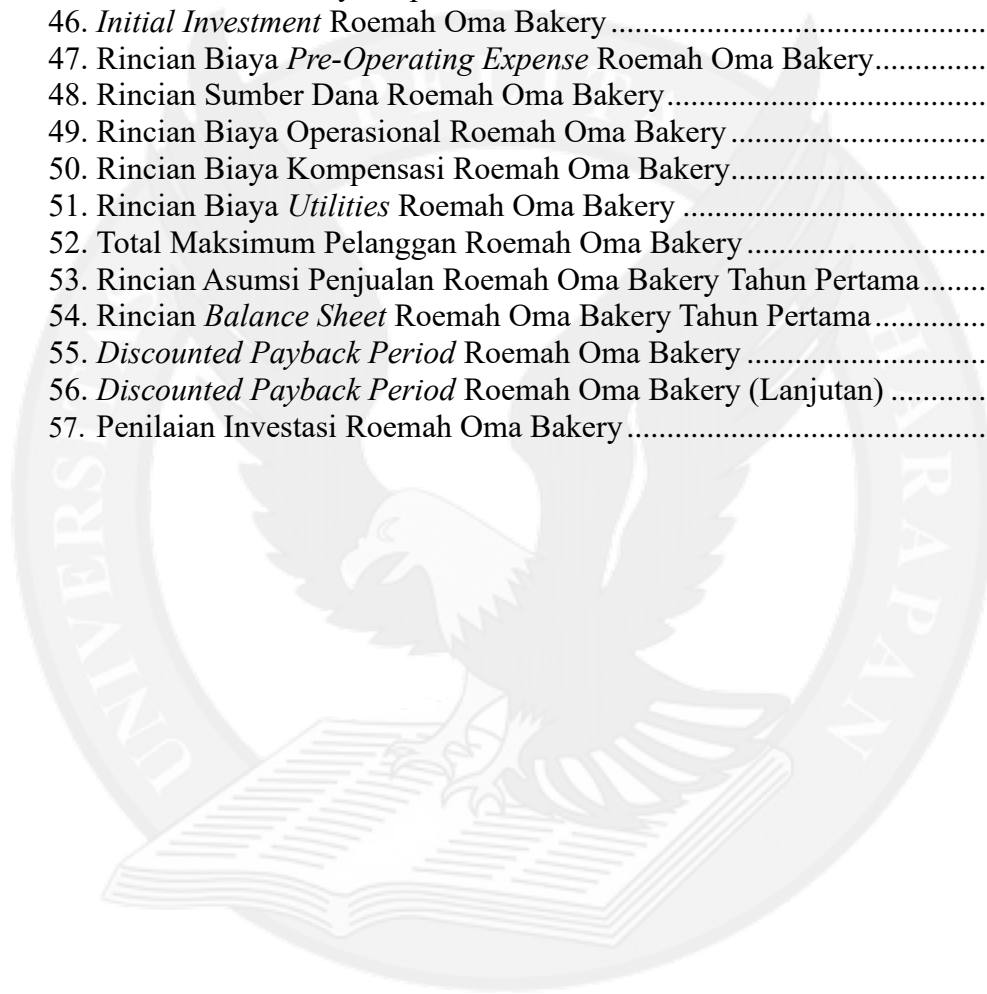
DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1.	Kawasan Megamas Manado	3
2.	Makanan Restoran <i>Tuna House</i> Manado	3
3.	<i>Ananas Cake and Bakery</i> Manado.....	5
4.	<i>Klappertart</i> Manado.....	6
5.	Diagram Kuesioner Minat Masyarakat	12
6.	Diagram Kuesioner Preferensi Konsumsi Masyarakat	13
7.	Diagram Pilihan <i>Bakery</i> Masyarakat	14
8.	<i>Roemah Koffie, Coffie & Roastery</i> Gading Serpong.....	16
9.	<i>Business Model Canvas</i>	31
10.	<i>SWOT Analysis</i>	31
11.	<i>Porter's Five Forces Chart</i>	32
12.	<i>Business Model Canvas Customer Segment</i>	48
13.	Diagram Hasil Kuesioner Pekerjaan Responden	50
14.	<i>Five Forces Model</i>	51
15.	<i>Porter's Five Forces</i> Roemah Oma Bakery	60
16.	Perkiraan Pertumbuhan Industri Roti di Indonesia	61
17.	<i>Business Model Canvas-Value Propositions</i>	91
18.	Roti Jadul Indonesia.....	92
19.	Jajanan Pasar Lalampa	92
20.	Ilustrasi Permainan Jadul	93
21.	Lokasi Pelaksanaan Kegiatan <i>Workshop</i>	93
22.	<i>Size of Market "Roemah Oma Bakery"</i>	112
23.	Logo dari Roemah Oma Bakery	121
24.	<i>Block Key Activities Business Model Canvas</i>	145
25.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of The House</i>	146
26.	Alur Aktivitas Karyawan BOH- <i>Food Production</i>	150
27.	Alur Aktivitas Karyawan BOH- <i>Beverage Production</i>	152
28.	Alur Aktivitas Karyawan BOH-Aktivitas Administrasi dan Manajerial.	154
29.	Alur Aktivitas Pelanggan secara <i>Dine In</i>	156
30.	Alur Aktivitas Pelanggan secara <i>Take Away</i>	158
31.	Alur Aktivitas Pelanggan secara <i>Online Delivery</i>	159
32.	<i>Floor Plan</i> dari Roemah Oma Bakery	169
33.	Peta Lokasi dari Roemah Oma Bakery	176
34.	Rencana Lokasi Roemah Oma Bakery	177
35.	<i>Block Key Resources Business Model Canvas</i>	186
36.	Struktur Organisasi Roemah Oma Bakery	195
37.	Logo Visual Roemah Oma Bakery	226
38.	<i>Block Cost Structure</i> dari <i>Business Model Canvas</i>	228

DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan di Kota Manado 2019-2022	1
2.	Rata-rata Pengeluaran Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan Minuman Kota Manado Tahun 2022	4
3.	Industri FnB dengan Konsep <i>Vintage</i> (Jadul) di Jakarta	63
4.	Hasil Olahan Kuesioner dari Profil Responden	65
5.	Hasil Olahan Kuesioner dari Kondisi Pasar	67
6.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Product</i>	70
7.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Price</i>	72
8.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Place</i>	74
9.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Promotion</i>	76
10.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>People</i>	79
11.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Packaging</i> -Bagian I	82
12.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Packaging</i> -Bagian II	84
13.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Programming</i>	86
14.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Partnership</i>	88
15.	Daftar Pesaing Langsung dari Roemah Oma Bakery	95
16.	Daftar Pesaing Tidak Langsung dari Roemah Oma Bakery	96
17.	Analisis SWOT Matriks Roemah Oma Bakery	105
18.	Menu Roti Jadul – Roemah Oma Bakery	116
19.	Menu <i>Elevated</i> Kue Jadul – Roemah Oma Bakery	117
20.	Menu Jajanan Pasar – Roemah Oma Bakery	118
21.	Menu Cemilan Jadul – Roemah Oma Bakery	119
22.	Menu Minuman Jadul – Roemah Oma Bakery	119
23.	Harga Menu Roemah Oma Bakery	123
24.	Kegiatan <i>Workshop</i> – Roemah Oma Bakery	129
25.	Menu Paket Roemah Oma Bakery	136
26.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas <i>Front of the House</i> dan Fasilitas Roemah Oma Bakery	165
27.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas <i>Food Production</i> dan Fasilitas Roemah Oma Bakery	166
28.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas <i>Beverage Production</i> dan Fasilitas Roemah Oma Bakery	166
29.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Administrasi dan Manajerial dan Fasilitas Roemah Oma Bakery	167
30.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan secara <i>Dine in</i> dan Fasilitas Roemah Oma Bakery	167
31.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan secara <i>Take Away</i> dan Fasilitas Roemah Oma Bakery	167
32.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan secara <i>Online Delivery</i> dan Fasilitas Roemah Oma Bakery	168
33.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Roemah Oma Bakery	168
34.	Analisis Faktor Pemilihan Lokasi Roemah Oma Bakery	170

35. Analisis Perbandingan Pemilihan Lokasi Roemah Oma Bakery.....	171
36. Biaya Aspek Teknologi untuk Roemah Oma Bakery.....	183
37. Analisis Pekerjaan Roemah Oma Bakery	187
38. Jumlah Karyawan Roemah Oma Bakery	196
39. Pembagian Jam Kerja Karyawan Roemah Oma Bakery.....	197
40. Jadwal Kerja Karyawan Roemah Oma Bakery.....	198
41. Gaji Pokok Karyawan Roemah Oma Bakery.....	204
42. Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan Roemah Oma Bakery	207
43. Biaya dan Program Pelatihan dan Pengembangan.....	209
44. Identitas Pemegang Saham PT. Sinar Boga	216
45. Rincian Beban Biaya Aspek Yuridis	227
46. <i>Initial Investment</i> Roemah Oma Bakery	229
47. Rincian Biaya <i>Pre-Operating Expense</i> Roemah Oma Bakery.....	231
48. Rincian Sumber Dana Roemah Oma Bakery	232
49. Rincian Biaya Operasional Roemah Oma Bakery	233
50. Rincian Biaya Kompensasi Roemah Oma Bakery.....	234
51. Rincian Biaya <i>Utilities</i> Roemah Oma Bakery	235
52. Total Maksimum Pelanggan Roemah Oma Bakery	239
53. Rincian Asumsi Penjualan Roemah Oma Bakery Tahun Pertama.....	240
54. Rincian <i>Balance Sheet</i> Roemah Oma Bakery Tahun Pertama.....	242
55. <i>Discounted Payback Period</i> Roemah Oma Bakery	248
56. <i>Discounted Payback Period</i> Roemah Oma Bakery (Lanjutan)	248
57. Penilaian Investasi Roemah Oma Bakery	251



DAFTAR FORMULA

No	Keterangan	Halaman
1.	Perhitungan Rumus <i>Slovin</i>	28
2.	Maksimum <i>Turnover Restoran</i>	238
3.	<i>Balance Sheet</i>	241
4.	<i>Income Statement</i>	243
5.	<i>Cash Flow Statement</i>	244
6.	<i>Break Even Point (BEP)</i>	245
7.	<i>Weighted Average Cost of Capital</i>	246
8.	<i>Payback Period</i>	247
9.	<i>Net Present Value</i>	249
10.	<i>Internal Rate of Return</i>	250
11.	<i>Profitability Index</i>	250
12.	<i>Current Ratio</i>	252
13.	<i>Quick Ratio</i>	252
14.	<i>Inventory to Net Working Capital</i>	253
15.	<i>Cash Ratio</i>	254
16.	<i>Operating Cash Flow Ratio</i>	254
17.	<i>Debt to Asset Ratio</i>	255
18.	<i>Debt to Equity Ratio</i>	256
19.	<i>Time Interest Earned</i>	257
20.	<i>Long Term Debt to Capital Structure</i>	258
21.	<i>Current Liabilities to Equity</i>	258
22.	<i>Gross Profit Margin</i>	259
23.	<i>Net Profit Margin</i>	260
24.	<i>Return on Total Assets</i>	260
25.	<i>Return on Total Equity</i>	261
26.	<i>Earnings per Share</i>	262
27.	<i>Fixed Asset Turnover</i>	263
28.	<i>Total Asset Turnover</i>	263
29.	<i>Inventory Turnover</i>	264
30.	<i>Day of Inventory</i>	265
31.	<i>Networking Capital Turnover</i>	265
32.	<i>Food Cost Percentage</i>	266
33.	<i>Beverage Cost Percentage</i>	267
34.	<i>Labor Cost Percentage</i>	268
35.	<i>Revenue per Employee Hour Worked</i>	269
36.	<i>Cover per Employee Hour Worked</i>	269
37.	<i>Seat Turnover</i>	270
38.	<i>Average Spend per Head</i>	271
39.	<i>Revenue Yield per Seat</i>	272

DAFTAR LAMPIRAN

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

