

DAFTAR ISI

Halaman

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 TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	13
A. Gagasan Awal	13
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	24
C. Metodologi.....	27
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	33
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	42
A. Analisis Permintaan	42
B. Analisis Penawaran.....	77
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar	91
D. Bauran Pemasaran.....	95
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi	106
BAB III ASPEK OPERASIONAL	111
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	111
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	127
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	129
D. Pemilihan Lokasi	130

E. Teknologi yang Digunakan.....	134
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	139
A. Pengorganisasian	139
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	158
C. Aspek Yuridis	172
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	183
A. Kebutuhan dan Sumber Daya	183
B. Perkiraan Biaya Operasional	185
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	190
D. Proyeksi Neraca	191
E. Proyeksi Laba Rugi.....	191
F. Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow Projection</i>)	192
G. Analisis Titik Impas (<i>Break-Even Point</i>).....	193
H. Penilaian Investasi	193
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	197
J. Manajemen Risiko	205
BAB VI KESIMPULAN.....	208
A. Pendahuluan.....	208
B. Aspek Pasar dan Pemasaran	209
C. Aspek Operasional.....	212
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia.....	213
E. Aspek Keuangan	214

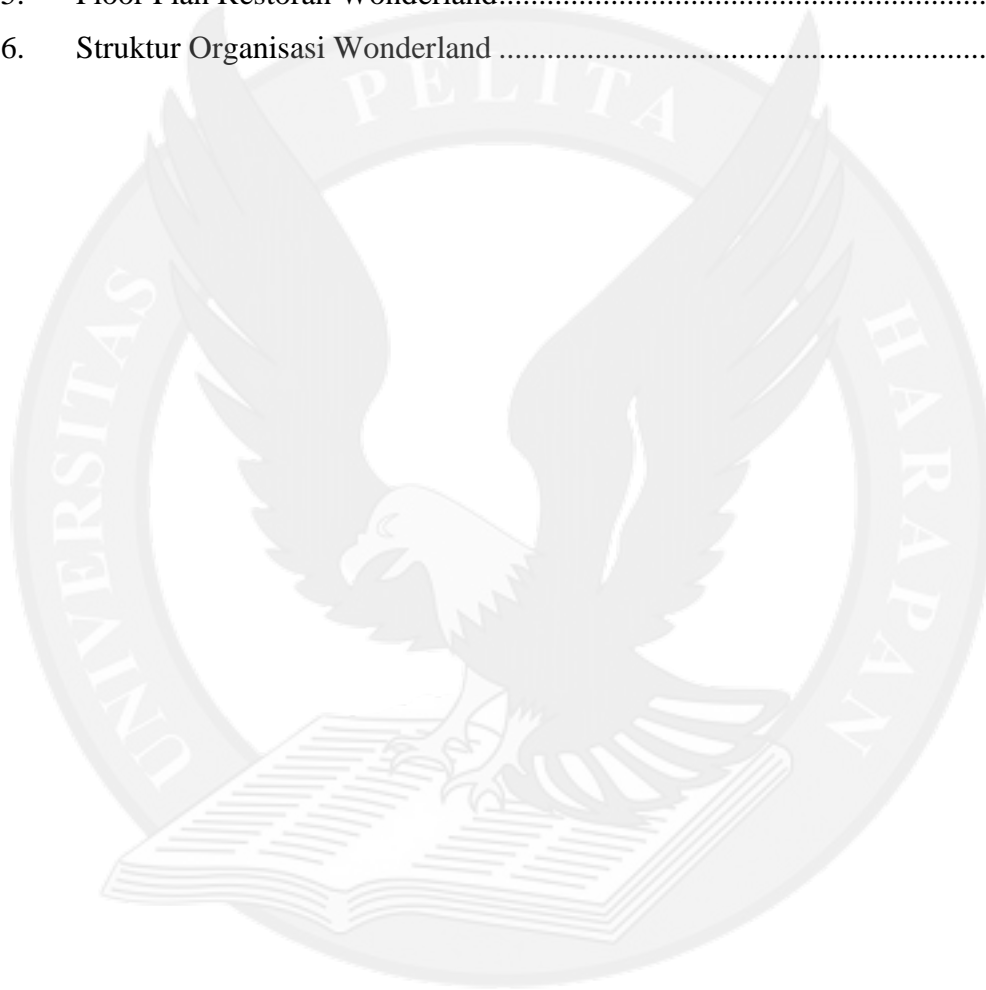
DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

DAFTAR GAMBAR

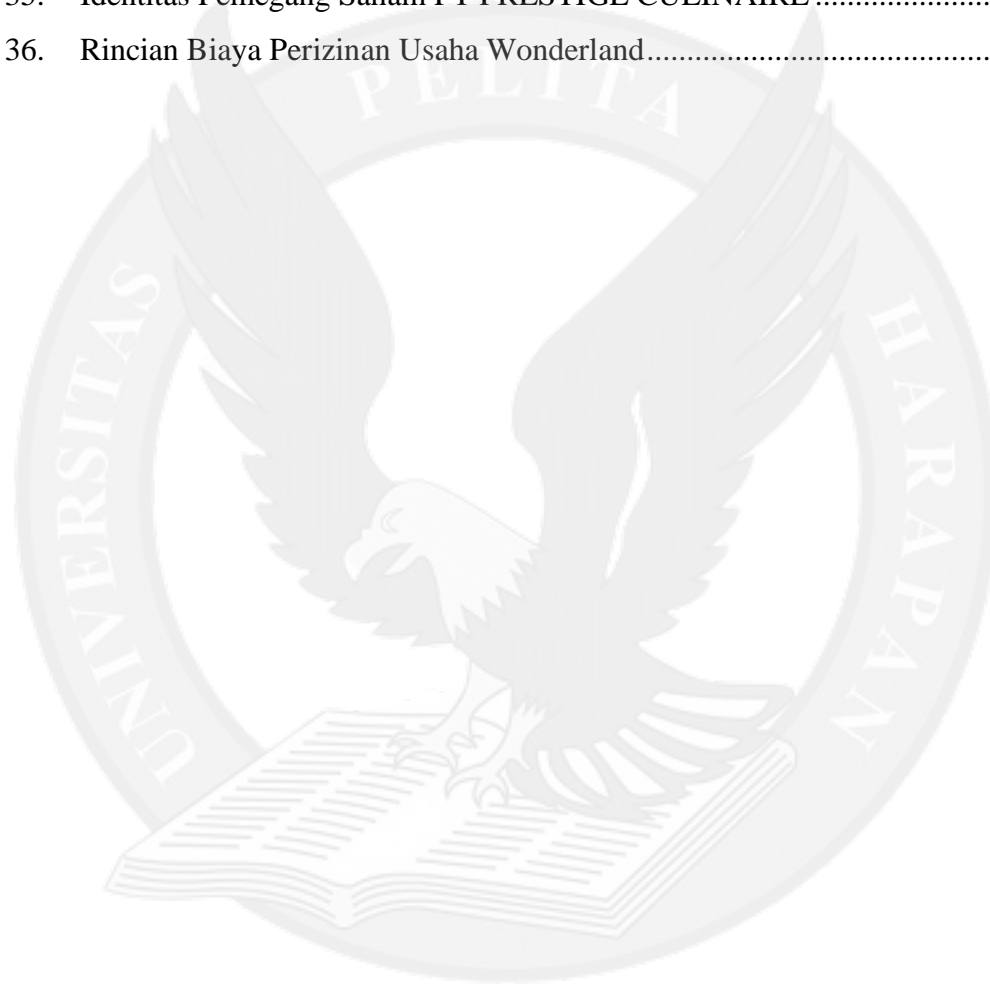
No	Keterangan	Halaman
1.	Logo Wonderland: Immersive Casual dining.....	95
2.	Customer Process Flow	111
3.	Service Sequence Flow	115
4.	Food and Beverage Production Flow	120
5.	Floor Plan Restoran Wonderland.....	130
6.	Struktur Organisasi Wonderland	156



DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Penduduk Masyarakat Jakarta Selatan	36
2.	Hasil Olahan Kuesioner Profil Responden	47
3.	Hasil Olahan Kuesioner Perilaku Responden	51
4.	Bauran Pemasaran Produk	57
5.	Bauran Pemasaran Harga	59
6.	Bauran Pemasaran Distribusi	64
7.	Bauran Pemasaran Promosi	65
8.	Bauran Pemasaran Sumber Daya Manusia	67
9.	Bauran Pemasaran Paket	71
10.	Bauran Pemasaran Pemrograman	73
11.	Bauran Pemasaran Kerja Sama	75
12.	SWOT Analysis	82
13.	Pesaing Langsung dari Wonderland Restaurant	89
14.	Pesaing Tidak Langsung dari Wonderland Restaurant	90
15.	Business-Level Strategy	94
16.	Menu Wonderland Restaurant	97
17.	Hubungan Fungsional antara Customer Process Flow	128
18.	Hubungan Fungsional antara Service Sequence Flow	128
19.	Hubungan Fungsional antara Food and Beverage Flow	129
20.	Pembagian Area Restoran Wonderland	130
21.	Pembagian Kriteria Pemilihan Lokasi Restoran Wonderland	131
22.	Rincian Harga LED Projection Wonderland	135
23.	Rincian Harga CCTV Wonderland	135
24.	Rincian Harga Mesin Point of Sales Wonderland	136
25.	Rincian Harga Mesin Fingerprint Wonderland	137
26.	Rincian Harga Wireless Fidelity Wonderland	137
27.	Rincian Harga Air Conditioner Wonderland	138
28.	Rincian Harga Exhaust Fan Wonderland	138

29. Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Sumber Daya Manusia dari Wonderland.....	140
30. Pembagian Jam Kerja Karyawan Wonderland.....	157
31. Perhitungan Gaji Karyawan Wonderland.....	165
32. Perhitungan Tunjangan Hari Raya Karyawan Wonderland.....	166
33. Perhitungan Biaya Jaminan Karyawan Wonderland.....	169
34. Perhitungan Biaya Pelatihan dan Pengembangan.....	170
35. Identitas Pemegang Saham PT PRESTIGE CULINAIRE.....	174
36. Rincian Biaya Perizinan Usaha Wonderland.....	182



DAFTAR LAMPIRAN

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

