

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PENGESAHAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

ABSTRAK **v**

ABSTRACT **vi**

KATA PENGANTAR..... **vii**

DAFTAR ISI..... **ix**

DAFTAR GAMBAR **xii**

DAFTAR TABEL **xiii**

DAFTAR LAMPIRAN **xv**

BAB I PENDAHULUAN..... **1**

 A. Gagasan Awal 1

 B. Tujuan Studi Kelayakan 11

 C. Metodologi 13

 D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait 17

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN **28**

 A. Analisis Permintaan 28

 B. Analisis Penawaran 57

 C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis Dalam Pasar 70

 D. Bauran Pemasaran 73

 E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan
 Teknologi 83

BAB III ASPEK OPERASIONAL	86
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	86
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	98
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	99
D. Pemilihan Lokasi.....	101
E. Teknologi yang Digunakan	103
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	110
A. Pengorganisasian.....	110
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	121
C. Aspek Yuridis	130
BAB V ASPEK KEUANGAN	142
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	142
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	144
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	146
D. Proyeksi Neraca	148
E. Proyeksi Laba Rugi.....	149
F. Proyeksi Arus Kas.....	151
G. Analisis Titik Impas (BEP)	152
H. Penilaian Investasi.....	153
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan	157
J. Manajemen Risiko	167
BAB VI SIMPULAN.....	169
A. Pendahuluan	169
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	170
C. Aspek Operasional	173
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	173
E. Aspek Keuangan	175

DAFTAR PUSTAKA.....	177
LAMPIRAN.....	183
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	187



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Preferensi Jenis Jajanan Anak Muda Indonesia	4
2.	Rutinitas Favorit Generasi Milenial: Gen Z Beralih ke Restoran untuk Kenyamanan	6
3.	<i>Porter Five Forces Analysis</i>	58
4.	Logo Dapoer Intim <i>Private Dining</i>	74
5.	<i>Customer Process Flow</i>	86
6.	<i>Service Sequence Flow</i>	89
7.	<i>Food and Beverage Production Flow</i>	93
8.	<i>Floor Plan</i> Restoran Dapoer Intim	100
9.	Struktur Organisasi Dapoer Intim.....	119

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman di DKI Jakarta, Tahun 2018 - 2022	1
2.	Rata-Rata Pengeluaran per Kapita Seminggu untuk Makanan dan Minuman Jadi dan Jumlah Penduduk di Kabupaten / Kota di Provinsi DKI Jakarta, 2023	10
3.	Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur di Provinsi DKI Jakarta Tahun 2021-2023	29
4.	Rata-rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Menurut Jenis Pengeluaran di Jakarta Pusat Tahun 2022 dan 2023	30
5.	Hasil Olahan Kuesioner Profil Responden	33
6.	Hasil Olahan Kuesioner Perilaku Responden	37
7.	Bauran Pemasaran Produk	41
8.	Bauran Pemasaran Harga	42
9.	Bauran Pemasaran Distribusi	44
10.	Bauran Pemasaran Promosi	46
11.	Bauran Pemasaran Sumber Daya Manusia	48
12.	Bauran Pemasaran Paket	51
13.	Bauran Pemasaran Pemrograman	53
14.	Bauran Pemasaran Kerja Sama	55
15.	Analisis SWOT	63
16.	Pesaing Langsung dari Dapoer Intim	68
17.	Pesaing Tidak Langsung dari Dapoer Intim	69
18.	Strategi Penentuan Posisi Bisnis	73
19.	Daftar Produk Dapoer Intim	75
20.	Hubungan Fungsional antara <i>Customer Process Flow</i> dan Fasilitas	98
21.	Hubungan Fungsional antara <i>Service Sequence Flow</i> dan Fasilitas	98
22.	Hubungan Fungsional antara <i>Food and Beverage Flow</i> dan Fasilitas	99

23.	Pembagian Area Restoran Dapoer Intim	100
24.	Perbandingan Kriteria Pemilihan Lokasi Bisnis Dapoer Intim	101
25.	Rincian Harga Televisi Dapoer Intim	104
26.	Rincian Harga <i>Wireless Fidelity</i> Dapoer Intim	105
27.	Rincian Harga <i>CCTV</i> Dapoer Intim	106
28.	Rincian Harga <i>Point of Sales System</i> Dapoer Intim	106
29.	Rincian Harga <i>Fingerprint Attendance System</i> Dapoer Intim	107
30.	Rincian Harga <i>Dumbwaiter</i> Dapoer Intim.....	107
31.	Rincian Harga <i>Dumbwaiter</i> Dapoer Intim.....	108
32.	Rincian Harga <i>Exhaust Fan</i> Dapoer Intim	108
33.	Tambahan <i>Equipment</i> Dapoer Intim	109
34.	Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Sumber Daya Manusia dari Dapoer Intim.....	111
35.	Pembagian Jam Kerja Karyawan Dapoer Intim	121
36.	Perhitungan Gaji Karyawan Dapoer Intim	126
37.	Perhitungan Tunjangan Hari Raya Karyawan Dapoer Intim	127
38.	Perhitungan Biaya Jaminan Sosial Karyawan Dapoer Intim.....	128
39.	Perhitungan Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Dapoer Intim....	129
40.	Identitas Kepemilikan Saham PT GOLDEN LUXE PLATES	133
41.	Rincian Biaya Perizinan Usaha Dapoer Intim	140
42.	Perkiraan Biaya Investasi Awal	142
43.	Rincian Biaya <i>Pre-Operating</i>	143
44.	Rincian Biaya Operasional	144
45.	Rincian Pendapatan Usaha	146
46.	Rincian <i>Payback Period</i>	154
47.	Rincian <i>Net Present Value</i> (NPV).....	154
48.	Rincian <i>Profitability Index</i>	155
49.	Rincian <i>Internal Rate of Return</i> (IRR)	155
50.	Rincian <i>Weighted Average Cost of Capital</i> (WACC)	156
51.	Rincian Manajemen Risiko Bisnis Dapoer Intim	168

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran Kuesioner.....	A1
Lampiran Food Costing.....	B1
Lampiran Desain Grafis	C1
Lampiran Proyeksi Keuangan.....	D1

