

DAFTAR ISI

ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	<i>vii</i>
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	8
C. Metodologi	10
D. Tinjauan Konseptual Bisnis	12
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN.....	19
A. Analisis Permintaan	19
B. Analisis Penawaran	50
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis.....	64
D. Bauran Pemasaran.....	69
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi.....	83
BAB III ASPEK OPERASIONAL	92
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	92

C.	Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	105
D.	Pemilihan Lokasi.....	106
E.	Teknologi Yang Digunakan	109
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA		115
A.	Pengorganisasian.....	115
B.	Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	125
C.	Aspek Yuridis.....	136
BAB V ASPEK KEUANGAN		146
A.	Kebutuhan dan Sumber Dana.....	146
B.	Perkiraan Biaya Operasional.....	148
C.	Perkiraan Pendapatan Usaha	152
D.	Proyeksi Neraca	153
E.	Proyeksi Laba Rugi.....	154
F.	Proyeksi Arus Kas.....	154
G.	Analisis Titik Impas (Break-even Point).....	155
H.	Penilaian Investasi.....	156
I.	Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	158
J.	Manajemen Risiko	163
BAB VI KESIMPULAN		166
DAFTAR PUSTAKA		171
LAMPIRAN.....		175
DAFTAR RIWAYAT HIDUP		233

DAFTAR GAMBAR

No. Keterangan	Halaman
1. Produsen Perikanan Tangkap Laut Terbanyak Dunia.....	4
2. <i>Business Model Canvas</i>	50
3. <i>Analisis Five Force Porter</i>	54
4. <i>Positioning Restoran</i>	69
5. Logo Clawpot.....	71
6. Pertumbuhan Ekonomi Indonesia	84
7. <i>Customer Process Flow</i>	93
8. <i>Service Sequence Flow</i>	95
9. <i>Food and Beverage Production Flow</i>	98
10. <i>Floor Plan Restoran</i>	106
11. Struktur Organisasi.....	123

DAFTAR TABEL

No. Keterangan	Halaman
1. Jumlah Penyedia Makan Minuman Banten.....	2
2. Persentase Pengeluaran Rata-Rata Kelompok Makanan Banten	3
3. Rata-Rata Konsumsi Ikan dan Udang Segar per Kapita	19
4. Persentase Pengeluaran per Kapita Sebulan	20
5. Hasil Olahan Kuisisioner Profil Responden	22
6. Hasil Olahan Kuisisioner Perilaku Responden	26
7. Hasil Olahan Kuisisioner Fasilitas.....	32
8. Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Product.....	34
9. Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Price	37
10. Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Place.....	40
11. Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Promotion	42
12. Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran People	43
13. Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Packaging.....	45
14. Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Programming	47
15. Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran Partnership	48
16. Analisis SWOT	58
17. Analisis Pesaing Langsung	62
18. Analisis Pesaing Tidak Langsung	63
19. Strategi Penentuan Bisnis.....	67
20. Menu Clawpot.....	70
21. Data Inflasi	85
22. Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	103
23. Hubungan Fungsional antara Service Sequence dengan Fasilitas	103
24. Hubungan Fungsional antara F&B Production dengan Fasilitas	104
25. Pembagian Area Restoran	105
26. Perbandingan Kriteria Lokasi Restoran	107
27. Rincian Harga CCTV	110

28. Rincian Harga WiFi	110
29. Rincian Harga Fingerprint Attendance Machine	111
30. Rincian Harga Air Conditioner	111
31. Rincian Harga Sound System.....	111
32. Rincian Harga Exhaust Fan.....	112
33. Rincian Harga Dumbwaiter.....	112
34. Rincian Harga Point of Sales	113
35. Rincian Harga Laptop dan Printer.....	114
36. Analisis Pekerjaan Sumber Daya Manusia	116
37. Pembagian Jam Kerja Karyawan	124
38. Jumlah Tenaga Kerja Ideal Area Produksi Menurut Gregoire.....	126
39. Jumlah Tenaga kerja Ideal Area Service Menurut Gregoire.....	126
40. Jumlah Karyawan yang Dibutuhkan	12726
41. Perhitungan Gaji Karyawan	129
42. Perhitungan Tunjangan Hari Raya	130
43. Perhitungan Biaya Jaminan Kesehatan dan Sosial.....	134
44. Perhitungan Biaya Pelatihan dan Pengembangan	1366
45. Identitas Pemegang Saham	139
46. Perhitungan Biaya Persyaratan Pembuatan Perusahaan	145
47. Perhitungan Biaya Investasi Awal	146
48. Perhitungan Biaya Renovasi	147
49. Perhitungan Biaya <i>Pre-Operating Expense</i>	148
50. Rincian Perkiraan Biaya Operasional	149
51. Rincian Perkiraan Biaya Utilitas	151
52. Rincian Penjualan Produk Tahun Pertama.....	153
53. Rincian BEP Produk	155
54. Rincian Manajemen Resiko	164

DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan	Halaman
1. Profil Responden.....	175
2. Kondisi Pasar	176
3. Fasilitas	178
4. Bauran Pemasaran (<i>Produk</i>)	179
5. Bauran Pemasaran (<i>Price</i>).....	180
6. Bauran Pemasaran (<i>Place</i>).....	181
7. Bauran Pemasaran (<i>Promotion</i>).....	182
8. Bauran (<i>People</i>)	183
9. Bauran Pemasaran (<i>Packaging</i>).....	184
10. Bauran Pemasaran (<i>Programming</i>).....	185
11. Bauran Pemasaran (<i>Partnership</i>).....	186
12. Survey.....	187
13. Food Costing.....	188
14. Cost of Goods Sold.....	194
15. Menu Card	195
16. Seragam.....	196
17. Layout & Design	197
18. Social Media.....	199
19. Promotion.....	200
20. Inflation Rate.....	201

21. Turnover	202
22. Cost of Goods Sold Percentage.....	203
23. COGS Assumption.....	204
24. Sales Assumption.....	205
25. Beggining Inventory	206
26. Supplies	208
27. Equipment	211
28. Discount	218
29. Expenses.....	219
30. Initial Investment.....	220
31. Payment Schedule	221
32. Balance Sheet.....	222
33. Inflation Rate.....	223
34. Break Even Point.....	224
35. Cash Flow	227
36. Financial Ratio.....	228
37. Deposit Interest Rate.....	229
38. Loan Interest Rate	230
39. Suppliers.....	231
40. Hasil Uji Turnitin	232