

DAFTAR ISI

Halaman

ABSTRAK	v
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	15
C. Metodologi	22
D. Tinjauan Konseptual Bisnis	26
BAB II ANALISA PASAR DAN PEMASARAN.....	33
A. Analisis Permintaan	33
B. Analisis Penawaran	66
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis Dalam Pasar	74
D. Bauran Pemasaran.....	78
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	86
BAB III ASPEK OPERASIONAL	91
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	91
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	100
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	103
D. Pemilihan Lokasi.....	106
E. Teknologi Yang Digunakan	110
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	115
A. Pengorganisasian.....	115
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	131

C. Aspek Yuridis	136
BAB V ASPEK KEUANGAN	141
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	141
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	143
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	145
D. Proyeksi Neraca	146
E. Proyeksi Laba Rugi.....	146
F. Proyeksi Arus Kas.....	147
G. Analisis <i>Break Even Point</i>	148
H. Penilaian Investasi.....	149
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	151
J. Manajemen Resiko.....	166
BAB VI SIMPULAN.....	168
A. Pendahuluan	168
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	170
C. Aspek Operasional	172
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	173
E. Aspek Keuangan	174
DAFTAR PUSTAKA	177
LAMPIRAN.....	181
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	229

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Grafik Usaha Kuliner di Indonesia	2
2.	Konsumsi Teh di Indonesia.....	3
3.	Penduduk Kabupaten Tangerang Berdasarkan Jenis Pekerjaan.....	5
4.	Pertumbuhan Ekonomi Gading Serpong.....	7
5.	Logo Harmonie Tea House	78
6.	Alur Kerja Harmonie Tea House	92
7.	Layout 2D Harmonie Tea House	98
8.	Layout 3D Harmonie Tea House	98
9.	Bagan Organisasi Harmonie Tea House	117

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Penduduk menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin.....	4
2.	Hasil Profil Responden Pra-riset.....	34
3.	Hasil Responden Pertanyaan Umum Pra-Riset.....	35
4.	Hasil Profil Responden Bauran Pemasaran.....	40
5.	Hasil Perilaku Konsumen.....	41
6.	Hasil Pemasaran Produk	45
7.	Hasil Pemasaran Harga	48
8.	Tujuan dan Indikator	51
9.	Hasil Strategi Promosi dan Pelatihan.....	54
10.	Hasil Sumber Daya Manusia.....	56
11.	Hasil Pemrograman Untuk Harmonie Tea	61
12.	Hasil Kerja Sama Untuk Harmonie Tea	63
13.	Pesaing Langsung Untuk Harmonie Tea	72
14.	Pesaing Tidak Langsung Untuk Harmonie Tea	73
15.	Business Level Strategy	77
16.	Harga Minuman di Harmonie Tea House	80
17.	Harga Makanan di Harmonie Tea House.....	81
18.	Harga Menu Paket di Harmonie Tea House	82
19.	Pembagian Shift Karyawan.....	94
20.	Total Kebutuhan Ruang	104
21.	Pemilihan Lokasi Harmonie Tea House	108
22.	Organisasi di Harmonie Tea House	117
23.	Investasi Awal untuk Harmonie Tea House.....	141
24.	Biaya Operasional untuk Harmonie Tea House.....	143
25.	Proyeksi Penjualan Per Bulan untuk Harmonie Tea House.....	146
26.	BEP untuk Harmonie Tea House	148
27.	PBP untuk Harmonie Tea House	149

28. NPV untuk Harmonie Tea House	150
29. PI untuk Harmonie Tea House	150
30. IRR untuk Harmonie Tea House	151
31. Current Ratio untuk Harmonie Tea House	152
32. Quick Ratio untuk Harmonie Tea House	152
33. Debt to assets untuk Harmonie Tea House	153
34. Debt to equity untuk Harmonie Tea House	154
35. TIE untuk Harmonie Tea House	155
36. GPM untuk Harmonie Tea House	156
37. NPM untuk Harmonie Tea House	157
38. ROA untuk Harmonie Tea House	157
39. ROE untuk Harmonie Tea House	158
40. Fixed Asset Turnover untuk Harmonie Tea House	159
41. Total Assets Turnover untuk Harmonie Tea House	160
42. Inventory Turnover untuk Harmonie Tea House	160
43. Food Cost Percentage untuk Harmonie Tea House	161
44. Beverage Cost Percentage untuk Harmonie Tea House	162
45. Labor Cost Percentage untuk Harmonie Tea House	163
46. REHW untuk Harmonie Tea House	163
47. CEHW untuk Harmonie Tea House	164
48. Seat Turnover untuk Harmonie Tea House	165
49. Average Spend per Head untuk Harmonie Tea House	165
50. Revenue Yield per Seat untuk Harmonie Tea House	166

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	KUESIONER	181
B.	<i>FOOD COSTING</i>	199
C.	DESAIN GRAFIS	205
D.	PROYEKSI LAPORAN KEUANGAN.....	212

