

## DAFTAR ISI

|                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>HALAMAN JUDUL</b>                                                    | Halaman |
| <b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR</b>                                  |         |
| <b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING</b>                                     |         |
| <b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>                              |         |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>                                              | v       |
| <b>DAFTAR ISI .....</b>                                                 | vii     |
| <b>DAFTAR GAMBAR .....</b>                                              | ix      |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>                                               | x       |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>                                            | xii     |
| <br><b>BAB I PENDAHULUAN</b>                                            |         |
| A. Gagasan Awal .....                                                   | 1       |
| B. Tujuan Studi Kelayakan .....                                         | 6       |
| C. Metodologi .....                                                     | 6       |
| D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait .....                    | 11      |
| <br><b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN</b>                             |         |
| A. Analisis Permintaan.....                                             | 22      |
| B. Analisis Penawaran .....                                             | 49      |
| C. Segmentasi, Target, Dan Posisi Bisnis Dalam Pasar.....               | 63      |
| D. Baur Pemasaran.....                                                  | 66      |
| E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup, Dan Teknologi..... | 80      |
| <br><b>BAB III ASPEK TEKNIS</b>                                         |         |
| A. Aspek Jenis Aktivitas Dan Fasilitas .....                            | 84      |
| B. Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Dan Fasilitas .....    | 88      |
| C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....                          | 90      |
| D. Pemilihan Lokasi.....                                                | 93      |
| E. Teknologi Yang Digunakan.....                                        | 94      |



#### **BAB IV ASPEK MANAJEMEN**

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| A. Pengorganisasian .....    | 96  |
| B. Sumber Daya Manusia ..... | 108 |
| C. Aspek Yuridis .....       | 121 |

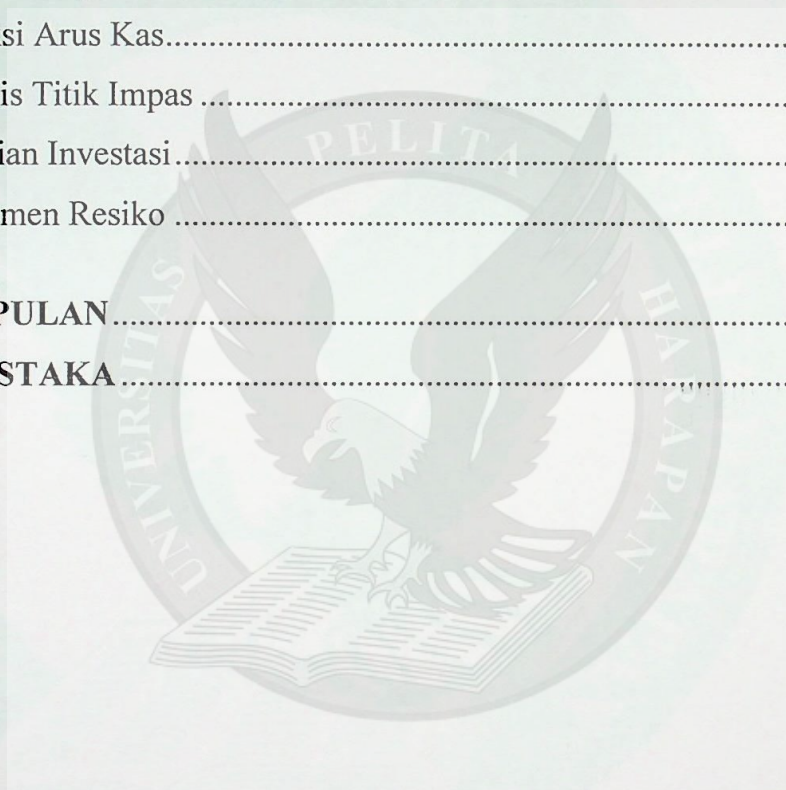
#### **BAB V ASPEK FINANSIAL**

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| A. Kebutuhan Dan Sumber Dana .....   | 131 |
| B. Perkiraan Biaya Operasional ..... | 132 |
| C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....  | 134 |
| D. Proyeksi Neraca .....             | 135 |
| E. Proyeksi Rugi Laba .....          | 135 |
| F. Proyeksi Arus Kas .....           | 136 |
| G. Analisis Titik Impas .....        | 137 |
| H. Penilaian Investasi .....         | 138 |
| I. Manajemen Resiko .....            | 152 |

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| <b>BAB VI SIMPULAN</b> ..... | 157 |
|------------------------------|-----|

|                             |     |
|-----------------------------|-----|
| <b>DAFTAR PUSTAKA</b> ..... | 160 |
|-----------------------------|-----|

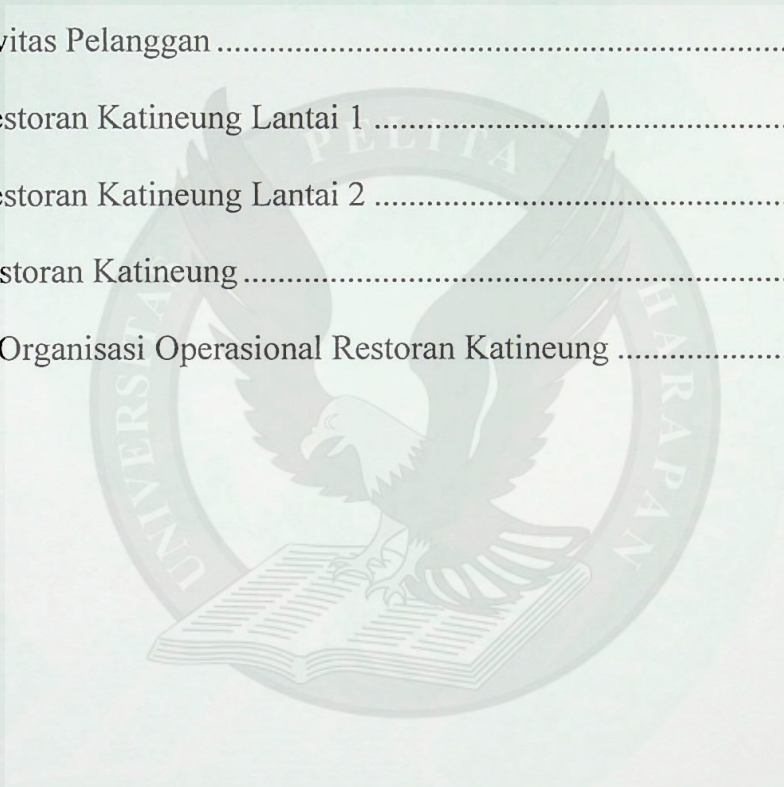
#### **LAMPIRAN**





## DAFTAR GAMBAR

| No. Keterangan                                                                    | Halaman |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. <i>Five Forces</i> Porter untuk Industri Restoran Sunda di Balaraja Barat..... | 57      |
| 2. SWOT Analysis .....                                                            | 62      |
| 3. Logo Restoran Katineung .....                                                  | 66      |
| 4. Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of The House</i> .....                        | 85      |
| 5. Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of The House</i> .....                         | 86      |
| 6. Alur Aktivitas Pelanggan .....                                                 | 87      |
| 7. Layout Restoran Katineung Lantai 1 .....                                       | 92      |
| 8. Layout Restoran Katineung Lantai 2 .....                                       | 92      |
| 9. Lokasi Restoran Katineung .....                                                | 94      |
| 10. Struktur Organisasi Operasional Restoran Katineung .....                      | 106     |





## DAFTAR TABEL

| No. Keterangan                                                                                                 | Halaman |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. Jumlah Penduduk dan Jumlah Perusahaan di Kawasan Balaraja Barat Tahun 2013 .....                            | 4       |
| 2. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Pertama .....                                                            | 23      |
| 3. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Kedua .....                                                              | 25      |
| 4. Hasil Olahan Data Profil dan Minat Responden .....                                                          | 30      |
| 5. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Product</i> .....                                                     | 32      |
| 6. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Price</i> .....                                                       | 33      |
| 7. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Place</i> .....                                                       | 34      |
| 8. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Promotion</i> .....                                                   | 35      |
| 9. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>People</i> .....                                                      | 36      |
| 10. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Packaging</i> .....                                                  | 37      |
| 11. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Programming</i> .....                                                | 38      |
| 12. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Partnership</i> .....                                                | 39      |
| 13. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Facility</i> .....                                                   | 40      |
| 14. Hasil Olahan data Kuesioner Bagian Ketiga .....                                                            | 41      |
| 15. <i>Reliability Statisticks</i> .....                                                                       | 47      |
| 16. Daftar Pesaing Langsung Restoran Katineung di Kawasan Balaraja dan Serang .....                            | 48      |
| 17. Daftar Pesaing Tidak Langsung Restoran Katineung di Kawasan Balaraja dan Serang .....                      | 49      |
| 18. <i>Generic Business-Level Strategies</i> .....                                                             | 64      |
| 19. Produk Restoran Katineung .....                                                                            | 66      |
| 20. Rincian Biaya Promosi .....                                                                                | 73      |
| 21. Paket Restoran Katineung .....                                                                             | 77      |
| 22. <i>Calendar Event</i> Restoran Katineung .....                                                             | 78      |
| 23. PDRB Provinsi Banten Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha (Milyar Rupiah) Tahun 2011-2013 ..... | 80      |
| 24. Jenis Fasilitas di Restoran Katineung .....                                                                | 88      |
| 25. Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of The House</i> dan Fasilitas ..                            | 89      |
| 26. Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back of The House</i> dan Fasilitas ...                            | 89      |



## Daftar Lampiran

| No. Keterangan                                        | Halaman |
|-------------------------------------------------------|---------|
| A. Kuesioner .....                                    | A-1     |
| B. Desain <i>Merchandising</i> dan <i>Apps</i> .....  | B-1     |
| C. Desain Menu.....                                   | C-1     |
| D. Media Sosial .....                                 | D-1     |
| E. Desain <i>Guest Comment Card</i> .....             | E-1     |
| F. Desain <i>Flyer</i> dan <i>X-Banner</i> .....      | F-1     |
| G. Desain <i>Layout</i> Restoran .....                | G-1     |
| H. Desain 3D Restoran.....                            | H-1     |
| I. Desain Seragam Karyawan.....                       | I-1     |
| J. Desain Kartu Nama dan <i>Membership Card</i> ..... | J-1     |
| K. Peralatan Restoran Katineung .....                 | K-1     |
| L. Keuangan Restoran Katineung .....                  | L-1     |
| M. FBC-9 .....                                        | M-1     |
| N. Daftar Riwayat Hidup .....                         | N-1     |