

DAFTAR ISI

Halaman

TUGAS AKHIR

FORMULIR PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TIM PENGUJI PROYEK AKHIR

ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR FORMULA	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi

BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	7
C. Metodologi Penelitian	10
D. Tinjauan Konseptual mengenai bisnis terkait	19

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

A. Analisis Permintaan	28
B. Analisis Penawaran	38
C. Segmentasi, Target, Posisi Bisnis.....	67
D. Bauran Pemasaran	73
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	86

BAB III ASPEK OPERASIONAL

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	92
--	----

B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	111
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	117
D. Pemilihan Lokasi.....	118
E. Teknologi yang Digunakan	125

BAB IV ASPEK ORGANISASIONAL DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Pengorganisasian.....	130
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	144
C. Aspek Yuridis.....	157

BAB V KEUANGAN

A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	172
B. Perkiraan Biaya Operasional	175
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	180
D. Proyeksi Neraca	182
E. Proyeksi Laba Rugi	183
F. Proyeksi Arus Kas (Cash Flow Projected)	185
G. Analisis Titik Impas (Break-Event Point).....	185
H. Penilaian Investasi.....	186
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan.....	190
J. Manajemen Risiko	199

BAB VI KESIMPULAN

A. Pendahuluan	204
B. Aspek Pasar dan Pemasaran	205
C. Aspek Operasional	206
D. Aspek Organisasional dan Sumber Daya Manusia	207
E. Aspek Finansial	208

DAFTAR PUSTAKA.....	210
----------------------------	------------

LAMPIRAN.....	217
----------------------	------------

DAFTAR RIWAYAT HIDUP	275
-----------------------------------	------------

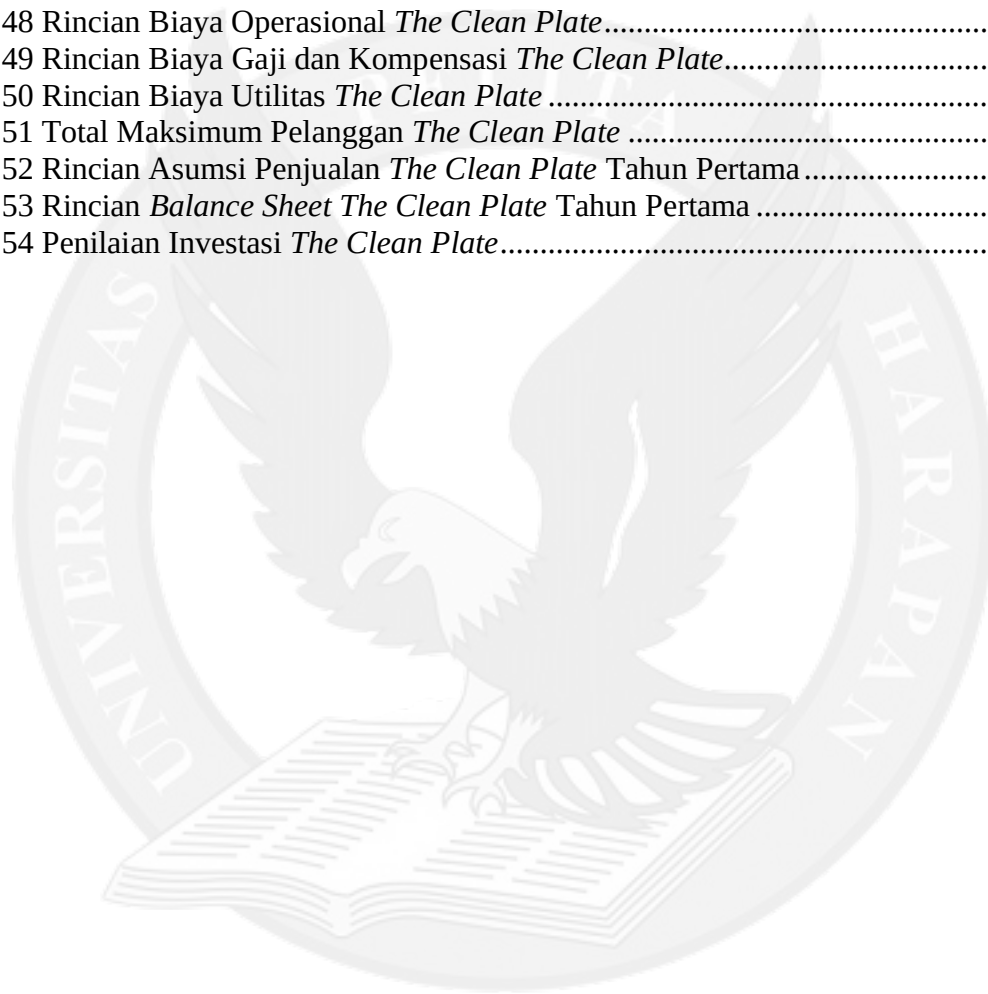
DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1	Pilihan konsumen Terhadap Pangan Segar Organik	3
2	<i>Business Model Canvas (BMC)</i>	17
3	<i>Marketing Mix 8P's</i>	18
4	<i>SWOT Analysis</i>	18
5	<i>Poter's Five Forces Model</i>	19
6	<i>Business Model Canvas Customer (BMC) Customer Segment</i>	30
7	Diagram Hasil Kuesioner Pekerjaan Responden	30
8	Diagram Hasil Kuesioner Minat Konsumsi Responden	31
9	Logo <i>The Clean Plate</i>	38
10	Kemasan Takeaway Produk di <i>The Clean Plate</i>	44
11	Quarte Cafe, Jakarta	47
12	Cafe Malaika di Jakarta	48
13	<i>Porter's Five Forces Model</i>	52
14	<i>Porter's Five Force The Clean Plate</i>	59
15	<i>Size of Market The Clean Plate</i>	70
16	<i>Brand Positioning The Clean Plate</i>	72
17	<i>Block Key Activities Business Model Canvas</i>	93
18	Alur Aktivitas Karyawan <i>The Clean Plate</i> di Area <i>Front of House</i>	94
19	Alur Aktivitas Karyawan pada layanan <i>dine in</i>	96
20	Alur Aktivitas Karyawan pada <i>Online Food Delivery</i>	97
21	Alur Aktivitas Karyawan BOH- <i>Food Production</i>	98
22	Alur Aktivitas Karyawan BOH- <i>Beverage Production</i>	100
23	Alur Aktivitas Karyawan BOH-Aktivitas Administrasi dan Manajerial	102
24	Alur Aktivitas Pelanggan secara <i>Dine In</i>	104
25	Alur Aktivitas Pelanggan secara <i>Take Away</i>	106
26	Alur Aktivitas Pelanggan secara <i>Online Delivery</i>	106
27	<i>Floor Plan The Clean Plate</i>	117
28	Peta Lokasi dari <i>The Clean Plate</i>	123
29	Rencana Lokasi <i>The Clean Plate</i>	123
30	<i>Business Model Canvas Customer (BMC) Key Resources</i>	130
31	Struktur Organisasi <i>The Clean Plate</i>	133
32	Logo Visual <i>The Clean Plate</i>	170

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	Akun Instagram yang mempublikasikan dan menjual makanan organik dan <i>gluten free</i>	28
2	Hasil Olahan Kuesioner dari Profil Responden	33
3	Hasil Kuesioner dari Kondisi Pasar	36
4	Menu Camilan di <i>The Clean Plate</i>	39
5	Menu Utama pada <i>The Clean Plate</i>	40
6	Menu Dessert pada <i>The Clean Plate</i>	41
7	Menu Minuman di <i>The Clean Plate</i>	42
8	Harga Menu <i>The Clean Plate</i>	43
9	Daftar Pesaing Langsung dari <i>The Clean Plate</i>	49
10	Daftar Pesaing Tidak Langsung dari <i>The Clean Plate</i>	50
11	Analisis SWOT Matriks <i>The Clean Plate</i>	65
12	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait <i>Product</i>	74
13	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait <i>Price</i>	76
14	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait <i>Place</i>	77
15	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait <i>Promotion</i>	78
16	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait <i>People</i>	80
17	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait <i>Packaging</i>	82
18	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait <i>Program</i>	83
19	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Terkait <i>Partnership</i>	84
20	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas Front of the House dan Fasilitas <i>The Clean Plate</i>	112
21	Hubungan Analisis Fungsional antara Aktivitas Pemesanan <i>Online Delivery</i> dan Fasilitas <i>The Clean Plate</i>	112
22	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas <i>Food Production</i> dan Fasilitas <i>The Clean Plate</i>	112
23	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas Beverage Production dan Fasilitas <i>The Clean Plate</i>	113
24	Hubungan Analisis Fungsional Antara Administrasi dan Manajerial dan Fasilitas <i>The Clean Plate</i>	113
25	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan secara <i>Dine in</i> dan Fasilitas <i>The Clean Plate</i>	113
26	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan secara <i>Take Away</i> dan Fasilitas <i>The Clean Plate</i>	113
27	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan secara <i>Online Delivery</i> dan Fasilitas <i>The Clean Plate</i>	114
28	Kapasitas Maksimum Produksi <i>The Clean Plate</i>	114
29	Peralatan Produksi <i>The Clean Plate</i>	115
30	Perhitungan Kebutuhan Ruang dan Fasilitas <i>The Clean Plate</i>	117
31	Analisis Faktor Pemilihan Lokasi <i>The Clean Plate</i>	119
32	Analisis Perbandingan Pemilihan Lokasi <i>The Clean Plate</i>	119
33	Biaya Aspek Teknologi untuk <i>The Clean Plate</i>	128
34	Jumlah Karyawan <i>The Clean Plate</i>	134
35	Pembagian Jam Kerja Karyawan <i>The Clean Plate</i>	135
36	Jadwal Kerja Karyawan <i>The Clean Plate</i>	135

37 Analisis Pekerjaan <i>The Clean Plate</i>	136
38 <i>Job Specification</i> pada <i>The Clean Plate</i>	140
39 Gaji dan Kompensasi Karyawan <i>The Clean Plate</i>	149
40 Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan <i>The Clean Plate</i>	152
41 Hak Cuti Karyawan <i>The Clean Plate</i>	153
42 Program Pelatihan dan Pengembangan karyawan <i>The Clean Plate</i>	155
43 Identitas Pemegang Saham PT Organik Nusantara Abadi	166
44 Rincian Beban Biaya Aspek Yuridis	171
45 <i>Initial Investment The Clean Plate</i>	172
46 Rincian Biaya <i>Pre-Operating Expense The Clean Plate</i>	174
47 Rincian Sumber Dana <i>The Clean Plate</i>	175
48 Rincian Biaya Operasional <i>The Clean Plate</i>	176
49 Rincian Biaya Gaji dan Kompensasi <i>The Clean Plate</i>	177
50 Rincian Biaya Utilitas <i>The Clean Plate</i>	178
51 Total Maksimum Pelanggan <i>The Clean Plate</i>	181
52 Rincian Asumsi Penjualan <i>The Clean Plate</i> Tahun Pertama	181
53 Rincian <i>Balance Sheet The Clean Plate</i> Tahun Pertama	183
54 Penilaian Investasi <i>The Clean Plate</i>	190



DAFTAR FORMULA

No.	Keterangan	Halaman
1.	Maksimum turnover The Clean Plate	180
2.	Balance Sheet	182
3.	Proyeksi Laba Rugi	184
4.	Cash Flow Statement	185
5.	Break Event Point	186
6.	Weighted Average Cost of Capital	187
7.	Payback Period	187
8.	Internal Rate Ratio	188
9.	Net Present Value	189
10.	Profitability Index	189
11.	Current Ratio	191
12.	Operating Cash Flow Ratio	191
13.	Debt to Equity	192
14.	Debt to Asset	193
15.	Equity Ratio	193
16.	Debt Service Coverage Ratio	194
17.	Gross Profit Margin	195
18.	Net Profit Margin	195
19.	Return on Assets	196
20.	Return on Equity	197
21.	Return on Investment	197
22.	Food and Beverage Cost Ratio	198
23.	Labor Cost Ratio	198
24.	Average Spend per Head	199

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Hasil Kuesioner	217
2.	Logo <i>The Clean Plate</i>	222
3.	Menu <i>The Clean Plate</i>	222
4.	Poster Pemasaran Grand Opening <i>The Clean Plate</i>	223
5.	Poster Pemasaran Konsultan Ahli Gizi <i>The Clean Plate</i>	223
6.	Poster <i>Feedback Form The Clean Plate</i>	224
7.	<i>Name Tag The Clean Plate</i>	224
8.	Tampilan Media Sosial <i>The Clean Plate</i>	224
9.	Desain Kemasan <i>Takeaway The Clean Plate</i>	225
10.	Seragam Waiter dan Chef <i>The Clean Plate</i>	225
11.	Desain Interior <i>The Clean Plate</i>	226
12.	Daftar <i>Supplier</i>	230
13.	<i>Food Cost</i> Camilan pada <i>The Clean Plate</i>	231
14.	<i>Food Cost</i> Menu Utama pada <i>The Clean Plate</i>	233
15.	<i>Food Cost</i> Dessert pada <i>The Clean Plate</i>	235
16.	<i>Food Cost</i> Minuman pada <i>The Clean Plate</i>	237
17.	Daftar Inflasi di Jakarta	239
18.	<i>Turnover</i> dan Maksimum Pelanggan <i>The Clean Plate</i>	239
19.	<i>COGS Percentage The Clean Plate</i>	240
20.	<i>Beginning Inventory The Clean Plate</i>	241
21.	Biaya Peralatan pada <i>The Clean Plate</i>	242
22.	Biaya Perlengkapan pada <i>The Clean Plate</i>	245
23.	<i>Inventory dan Supplies The Clean Plate</i>	247
24.	Program <i>The Clean Plate</i>	248
25.	Rincian Biaya pada <i>The Clean Plate</i>	249
26.	<i>Initial Investment The Clean Plate</i>	251
27.	<i>Fire Insurance The Clean Plate</i>	252
28.	Jadwal Pembayaran Cicilan Bank <i>The Clean Plate</i>	253
29.	Penilaian Investasi dan Proyeksi Arus Kas <i>The Clean Plate</i>	254
30.	Rancangan <i>Break Event Point The Clean Plate</i>	255
31.	<i>Balance Sheet The Clean Plate</i>	256
32.	Analisis Rasio <i>The Clean Plate</i>	257
33.	Suku Bunga Pinjaman Bank	258