

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
FORMULIR PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR FORMULA	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis	10
C. Metodologi	12
D. Tinjauan Konseptual Bisnis	18
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	24
A. Analisis Permintaan	24
B. Analisis Penawaran	29
C. Segmentasi, Target, dan Posisi dalam Pasar	45
D. Bauran Pemasaran	49

E.	Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	60
BAB III ASPEK OPERASIONAL		63
A.	Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	63
T B.	Analisis Hubungan Fungsional antara Fasilitas dan Aktivitas.	86
C.	Perhitungan Kebutuhan Fasilitas	88
D.	Pemilihan Lokasi	90
E.	Teknologi yang digunakan	96
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA		100
A.	Pengorganisasian	100
B.	Pengembangan Sumber Daya Manusia	112
C.	Aspek Yuridis	122
BAB V ANALISIS KEUANGAN		134
A.	Kebutuhan dan Sumber Dana	134
B.	Perkiraan Biaya Operasional.	138
C.	Perkiraan Pendapatan Usaha.	142
D.	Proyeksi Keuangan	144
E.	Proyeksi Laba Rugi	146
F.	Proyeksi Arus Kas	147
G.	Analisis Titik Impas (<i>Break-Even Point</i>)	148
H.	Penilaian Investasi	151
I.	Analisis Rasio Laporan Keuangan	155
J.	Manajemen Risiko	171
BAB VI KESIMPULAN		181
A.	Pendahuluan	181
B.	Aspek Pasar dan Pemasaran	182

C. Aspek Operasional.....	183
D. Aspek Organisasional dan Sumber Daya Manusia	183
E. Aspek Finansial	184
DAFTAR PUSTAKA	186
^T LAMPIRAN.....	188
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	251



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Tingkat UMKM Tertinggi di ASEAN	2
2.	Rumah Makan Padang Pagi Sore, Jakarta.....	9
3.	Menu Fried Chicken Ice Cream, Bakerzin.....	10
4.	BMC.....	38
5.	Alur operasional back of the house.....	64
6.	Back of the house beverage production	68
7.	Alur Front of the house	70
8.	Alur Operasional Back of the house bagian administrasi	75
9.	Alur Pelanggan Dine In.....	77
10.	Alur aktivitas pelanggan take away	79
11.	Alur aktivitas konsumen bagian online delivery.....	81
12.	Floor Plan Layout dari Padee House.....	89
13.	Map Lokasi.....	95
14.	Observasi Lokasi.....	95
15.	Struktur Organisasi Padee House.....	103
16.	Logo Visual Padee House	132

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Produk Domestik Regional Bruto Kota Pekanbaru Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha (Juta Rupiah).....	2
2.	Jumlah penduduk Kota Pekanbaru, Menurut kelompok umur.....	25
3.	Hasil Olahan Kuesioner dari Profil Responden	26
4.	Tabel SWOT	33
5.	Menu Padee House.....	39
6.	Rincian Harga Menu Padee House	41
7.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Product.	50
8.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Price	51
9.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Place.....	52
10.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Promotion.....	54
11.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran People.....	55
12.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Package	57
13.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Programming	58
14.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Partnership	59
15.	Hubungan Analisis Fungsional antara Fasilitas dan Aktivitas front of the house	86
16.	Hubungan Analisis Fungsional antara Fasilitas Padee House dan Aktivitas Food Production.	87
17.	Hubungan Analisis Fungsional antara Fasilitas Padee House dan Aktivitas Beverage Production.	87
18.	Hubungan Analisis Fungsional antara Fasilitas Padee House dan Aktivitas Administrasi dan Manajerial	87
19.	Hubungan Analisis Fungsional antara Aktivitas Konsumen secara dine in dan Fasilitas Padee House.....	88
20.	Hubungan Analisis antara Aktivitas Konsumen take away dan Fasilitas Padee House.....	88
21.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Fasilitas Padee House dan Aktivitas Konsumen online delivery	88
22.	Ukuran Luas Ruang Padee House	89
23.	Analisis Faktor Pemilihan Lokasi Padee House	91
24.	Analisis Perbandingan Pemilihan Lokasi Padee House.....	91
25.	Teknologi yang digunakan untuk operasional	99
26.	Jumlah Karyawan Padee House	104
27.	Analisis Pekerjaan Karyawan Padee House.....	105
28.	Gaji Pokok Karyawan Padee House	110
29.	Kebutuhan Jumlah Karyawan	110
30.	Jadwal Kerja Karyawan Padee House.....	111
31.	Jaminan Asuransi Kesehatan Karyawan Padee House	118
32.	Program Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Padee House.....	120
33.	Identitas Pemegang Saham PT. Karya Rasa	125
34.	Beban Biaya Aspek Yuridis	133
35.	Initial investment Padee House	135

36. Rincian Biaya Pre-operating Expense Padee House	137
37. Rincian Sumber Keuangan Padee House	138
38. Operational Expenses	138
39. Rincian Biaya Kompensasi Padee House	140
40. Biaya Utilitas Padee House	141
41. Total Maksimum Pelanggan Padee House	144
42. Balance Sheet Padee House pada Tahun Pertama	146
43. Break even point (BEP)	150
44. Penilaian Investasi Padee House	155



DAFTAR FORMULA

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kapasitas Produksi	40
2.	Maksimum Turnover Cafe	143
3.	Balance Sheet	145
4.	Income Statement	146
5.	Cash Flow Statement	147
6.	Break Even Point	148
7.	Weighted Average Cost of Capital	151
8.	PayBack Period	152
9.	Net Present Value	153
10.	Internal Rate of return	154
11.	Profitability Index	154
12.	Current Rasio	156
13.	Cash rasio	157
14.	Operating Cash Flow Rasio	158
15.	Debt to Equity	159
16.	Debt to Asset	159
17.	Equity Rasio	160
18.	Debt Service Coverage Rasio	161
19.	Return on Assets	162
20.	Return on Equity	163
21.	Return on investment	164
22.	Gross profit Margin	165
23.	Operating Profit Margin	166
24.	Net Profit Margin	167
25.	Food and Beverage Cost Rasio	168
26.	Average Spend per head	170
27.	Labor Cost percentage	170

DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan	Halaman
1. Kuesioner	188
2. Desain grafis.....	192
3. Daftar supplier.....	209
4. Food cost	210
5. Proyeksi keuangan	221
6. Business model canvas.....	250

