

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	iv
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR FORMULA	xv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis	10
C. Metodologi.....	13
D. Tinjauan Konseptual Bisnis Terkait.....	18
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	30
A. Analisis Permintaan.....	30
B. Analisis Penawaran.....	41
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis di Dalam Pasar.....	75
D. Bauran Pemasaran	83
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi.....	104
BAB III ASPEK OPERASIONAL	109
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	109
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	128
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	130
D. Pemilihan Lokasi.....	131
E. Teknologi Yang Digunakan.....	136
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA.....	140
A. Pengorganisasian	140

B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	153
C. Aspek Yuridis	161
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	174
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	174
B. Perkiraan Biaya Operasional	178
C. Perkiraan Pendapatan Usaha (<i>Sales Assumption</i>).....	184
D. Proyeksi Neraca (<i>Balance Sheet</i>)	186
E. Proyeksi Laba Rugi (<i>Income Statement</i>)	187
F. Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow</i>)	188
G. Analisis Titik Impas (<i>Break Even Point</i>).....	188
H. Penilaian Investasi	189
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan	192
J. Manajemen Risiko	204
DAFTAR PUSTAKA.....	218
LAMPIRAN A KUESIONER.....	250
LAMPIRAN B DESAIN GRAFIS.....	284
LAMPIRAN C FOOD & BEVERAGE COST.....	301
LAMPIRAN D PROYEKSI KEUANGAN.....	317
LAMPIRAN E BUSINESS MODEL CANVAS.....	347
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	349

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Tenda <i>Pocha</i> ala Korea	8
2.	<i>Business Model Canvas Demand Analysis</i>	33
3.	Logo Restoran Call Me Pocha	42
4.	<i>Business Model Canvas Offering Analysis</i>	53
5.	Analisis <i>Five Force Porter</i> Call Me Pocha.....	70
6.	Ilustrasi <i>Business Model Canvas</i>	71
7.	Analisis TAM SAM SOM Call Me Pocha.....	77
8.	Kuadran Posisi Call Me Pocha.....	82
9.	Alur Aktivitas Karyawan Call Me Pocha di area FOH.....	111
10.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Dine In</i>	113
11.	Alur Aktivitas Produksi Area Dapur Restoran Call Me Pocha.....	116
12.	Alur Aktivitas Pemesanan <i>Online Delivery</i>	118
13.	Alur Aktivitas Karyawan Kepada Pemasok Bahan Baku	120
14.	Alur Aktivitas Pelanggan	122
15.	Peta Jakarta Pusat.....	135
16.	Peta Jl. Plaju Jakarta Pusat	136
17.	Struktur Organisasi Restoran Call Me Pocha	150
18.	<i>Business Model Canvas Financial Analysis</i>	174

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Pengeluaran Per Kapita Satu Bulan Masyarakat Kota Jakarta Pusat untuk konsumsi pada tahun 2022-2023	2
2.	<i>Indonesian Consumption of Korean Culture and Entertainment</i>	5
3.	Perkembangan Impor Korea Selatan 2018-2023	6
4.	Daftar Restoran Korea Terpopuler di Jakarta	6
5.	Jumlah Restoran di Jakarta Pusat Berdasarkan Asal Negara	9
6.	Pameran Makanan Korea di Indonesia 2017-2024	32
7.	Jumlah Penduduk di Jakarta Pusat Berdasarkan Kelompok Usia per Juni 2024	35
8.	Hasil Olahan Kuesioner dari Data Responden	37
9.	Hasil Olahan Kuesioner dari Kondisi Pasar	40
10.	Daftar Menu Call Me Pocha	43
11.	Daftar Harga Menu Restoran Call Me Pocha	51
12.	Daftar Harga Paket Call Me Pocha	53
13.	Kompetitor Langsung Call Me Pocha	56
14.	Kompetitor Tidak Langsung Call Me Pocha	57
15.	Analisis SWOT dan TWOS Call Me Pocha	65
16.	Hasil Kuesioner Kategori <i>Product</i>	84
17.	Hasil Kuesioner Kategori <i>Price</i>	86
18.	Hasil Kuesioner Kategori <i>Place</i>	88
19.	Hasil Kuesioner Kategori <i>Promotion</i>	91
20.	Hasil Kuesioner Kategori <i>People</i>	94
21.	Hasil Kuesioner Kategori <i>Programming</i>	98
22.	Daftar Paket Restoran Call Me Pocha	99
23.	Hasil Kuesioner Kategori <i>Packaging</i>	100
24.	Hasil Kuesioner Kategori <i>Partnership</i>	103
25.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas Produksi dan Fasilitas ..	128

26.	Hubungan Analisis Fungsional antara Aktivitas <i>Dine-in</i> dan Fasilitas	129
27.	Hubungan Analisis Fungsional antara Aktivitas Pemesanan <i>Online Delivery</i> dan Fasilitas	129
28.	Hubungan Analisis Fungsional antara Aktivitas Karyawan Kepada Pemasok dan Fasilitas	129
29.	Hubungan Analisis Fungsional antara Aktivitas Pelanggan dan Fasilitas ..	130
30.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Restoran Call Me Pocha	130
31.	Kapasitas Maksimum Produksi Makanan Call Me Pocha	131
32.	Perbandingan Pemilihan Lokasi Restoran Call Me Pocha.....	132
33.	Pengeluaran Teknologi Untuk Operasional Call Me Pocha	139
34.	<i>Job Description</i> dan <i>Job Spesification</i> Karyawan Call Me Pocha.....	141
35.	Jumlah Karyawan Restoran Call Me Pocha.....	151
36.	Jadwal Karyawan Call Me Pocha	153
37.	Gaji Karyawan Call Me Pocha.....	157
38.	Jumlah Kompensasi Finansial Tidak Langsung.....	158
39.	Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Restoran Call Me Pocha ..	159
40.	Identitas Pemegang Saham PT Seoul Tasty Nusantara	166
41.	Perkiraan Biaya Investasi Awal Bisnis Restoran “Call Me Pocha”	175
42.	Rincian Biaya Pra Operasional Bisnis Restoran "Call Me Pocha"	177
43.	Rincian Sumber Dana Investasi Restoran "Call Me Pocha"	178
44.	Rincian Biaya Operasional Restoran "Call Me Pocha"	179
45.	Rincian Biaya Utilitas Restoran “Call Me Pocha”	181
46.	Rincian Biaya <i>Technological</i> Restoran “Call Me Pocha”	182
47.	Pengeluaran Kegiatan Sosial Call Me Pocha	184
48.	Perhitungan Jumlah Maksimum Pelanggan	185
49.	Asumsi Penjualan Tahun Pertama Makanan dan Minuman Call Me Pocha	185
50.	Jumlah Aset, Ekuitas, dan Liabilitas	187

DAFTAR FORMULA

No.	Keterangan	Halaman
1.	Maksimum <i>Turnover</i> Call Me Pocha	184
2.	Neraca	186
3.	<i>Net Cash Flow</i>	188
4.	<i>Break Even Point</i>	189
5.	<i>Weighted Average Cost of Capital</i>	189
6.	<i>Payback Period</i>	190
7.	<i>Internal Rate of Return (IRR)</i>	191
8.	<i>Net Present Value</i>	191
9.	<i>Profitability Index</i>	192
10.	<i>Current Ratio</i>	193
11.	<i>Operating Cash Flow Ratio</i>	194
12.	<i>Debt to Equity Ratio</i>	194
13.	<i>Debt to Asset Ratio</i>	195
14.	<i>Equity Ratio</i>	196
15.	<i>Debt Service Coverage Ratio</i>	197
16.	<i>Gross Profit Margin</i>	198
17.	<i>Net Profit Margin</i>	199
18.	<i>Return on Assets</i>	200
19.	<i>Return on Equity</i>	201
20.	<i>Return on Investment</i>	201
21.	<i>Food and Beverage Cost Percentage</i>	202
22.	<i>Labor Cost Percentage</i>	203
23.	<i>Average Spend per Head</i>	204

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner	A-1
2.	Desain Grafis.....	B-1
3.	<i>Food and Beverage Cost</i>	C-1
4.	Proyeksi Keuangan	D-1
5.	<i>Business Model Canvas</i>	E-1

