

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PENGESAHAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL.....	xiv
DAFTAR FORMULA	xvii
DAFTAR LAMPIRAN	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis	15
C. Metodologi	19
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis.....	32
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN.....	39
A. Analisis Permintaan.....	39
B. Analisis Penawaran	53
C. Segmentasi, <i>Target</i> dan Posisi Bisnis Dalam Pasar	76
D. Bauran Pemasaran	83

E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	103
BAB III ASPEK OPERASIONAL	109
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	109
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	131
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	137
D. Pemilihan Lokasi	139
E. Teknologi yang Digunakan	146
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	151
A. Pengorganisasian	151
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	175
C. Aspek Yuridis.....	189
BAB V ASPEK KEUANGAN	206
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	206
B. Perkiraan Biaya Operasional	210
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	214
D. Proyeksi Neraca.....	215
E. Proyeksi Rugi Laba	217
F. Proyeksi Arus Kas	218
G. Analisis <i>Break Even Point</i>	219
H. Penilaian Investasi	220
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan	223
J. Manajemen Risiko.....	231
BAB VI KESIMPULAN	236
A. Pendahuluan	236
B. Aspek Pasar dan Pemasaran	237

C. Aspek Operasional.....	239
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	241
E. Aspek Keuangan.....	242
DAFTAR PUSTAKA.....	243
LAMPIRAN.....	253
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	313



DAFTAR GAMBAR

No. Keterangan	Halaman
1. Perkembangan IPM Jakarta Selatan Tahun 2020-2024	4
2. <i>Nozawa Bakery Atelier</i>	14
3. <i>Logo Fuwawa Dessert Cafe</i>	55
4. <i>Five Force Porter Fuwawa Dessert Café</i>	75
5. <i>Size of Market Fuwawa Dessert Cafe</i>	80
6. <i>Positioning Fuwawa Dessert Cafe</i>	82
7. Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of the House</i>	110
8. Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of the House Food Production</i>	115
9. Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of the House Beverage Production</i>	118
10. Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of the House Administrasi dan Manajerial</i> .	120
11. Alur Aktivitas Pelanggan <i>Dine-in</i>	123
12. Alur Aktivitas Pelanggan <i>Take Away</i>	126
13. Alur Aktivitas Pelanggan <i>Online Delivery</i>	127
14. <i>Floor Plan Fuwawa Dessert Cafe</i>	138
15. Peta Lokasi <i>Fuwawa Dessert Café</i>	144
16. Rencana Lokasi <i>Fuwawa Dessert Café</i>	145
17. Struktur Organisasi <i>Fuwawa Dessert Café</i>	154
18. <i>Logo Visual Fuwawa Dessert Café</i>	205

DAFTAR TABEL

No. Keterangan	Halaman
1. Jumlah Usaha Penyedia Makan Minum Skala Menengah Besar Menurut Provinsi dan Jenis Usaha 2022.....	2
2. Pengeluaran per Kapita per tahun Kota DKI Jakarta	5
3. Rata – rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Komoditi Makanan dan Golongan Pengeluaran per Kapita Seminggu Kota DKI Jakarta Tahun 2023 ..	9
4. Jumlah Produksi Roti di Indonesia Tahun 2019-2023	10
5. Hasil <i>Preliminary Survey</i> Minat Masyarakat terhadap Produk <i>shokupan</i>	40
6. Hasil Olahan Kuesioner dari Profil Responden	46
7. Hasil Olahan Kuesioner dari Kondisi Pasar	48
8. <i>Menu Shokupan Fuwawa Dessert Cafe</i>	56
9. <i>Menu Dipping Sauce Fuwawa Dessert Café</i>	57
10. <i>Menu Dessert Fuwawa Dessert Café</i>	58
11. <i>Menu Minuman Non Kopi Fuwawa Dessert Café</i>	58
12. <i>Menu Minuman Kopi Fuwawa Dessert Cafe</i>	59
13. <i>Harga Menu Fuwawa Dessert Café</i>	59
14. Daftar Pesaing Langsung dari <i>Fuwawa Dessert Café</i>	61
15. Daftar Pesaing Tidak Langsung dari <i>Fuwawa Dessert Café</i>	62
16. Analisis SWOT Matriks <i>Fuwawa Dessert Café</i>	67
17. Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Product</i>	84
18. Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Price</i>	87
19. Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Place</i>	89
20. Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Promotion</i>	92
21. Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>People</i>	95
22. Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Packaging</i>	97
23. Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Programming</i>	99
24. Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Partnership</i>	102
25. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of the House</i> dan Fasilitas <i>Fuwawa Dessert Café</i>	132
26. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Food Production</i> dan Fasilitas <i>Fuwawa Dessert Café</i>	133

27. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Beverage Production</i> dan Fasilitas <i>Fuwawa Dessert Café</i>	133
28. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas Administrasi dan Manajerial dan Fasilitas <i>Fuwawa Dessert Café</i>	134
29. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan secara <i>Dine-in</i> dan Fasilitas <i>Fuwawa Dessert Café</i>	134
30. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan secara <i>Take Away</i> dan Fasilitas <i>Fuwawa Dessert Café</i>	135
31. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan secara <i>Online Delivery</i> dan Fasilitas <i>Fuwawa Dessert Café</i>	135
32. <i>Equipment Fuwawa Dessert Cafe</i>	135
33. Kapasitas Maksimum Produksi <i>Fuwawa Dessert Café</i>	137
34. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas <i>Fuwawa Dessert Café</i>	138
35. Rincian Biaya Renovasi <i>Fuwawa Dessert Café</i>	139
36. Analisis Faktor Pemilihan Lokasi <i>Fuwawa Dessert Café</i>	140
37. Analisis Perbandingan Faktor Pemilihan Lokasi <i>Fuwawa Dessert Café</i>	141
38. Biaya Teknologi yang digunakan untuk <i>Fuwawa Dessert Café</i>	150
39. Jumlah Kebutuhan Tenaga Kerja pada <i>Front of the House</i> Berdasarkan Kapasitas Restoran	155
40. Jumlah Kebutuhan Tenaga Kerja pada <i>Back of the House</i> Berdasarkan Kapasitas Restoran	155
41. Jumlah Karyawan <i>Fuwawa Dessert Café</i>	156
42. Pembagian Jam Kerja karyawan <i>Fuwawa Dessert Cafe</i>	157
43. Jadwal Kerja Karyawan <i>Fuwawa Dessert Café</i>	158
44. <i>Job Description Fuwawa Dessert Café</i>	160
45. <i>Job Specification Fuwawa Dessert Café</i>	166
46. Gaji Pokok Karyawan <i>Fuwawa Dessert Café</i>	172
47. Gaji Pokok Karyawan <i>Fuwawa Dessert Café</i>	181
48. Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan <i>Fuwawa Dessert Café</i>	184
49. Biaya dan Program Pelatihan <i>Fuwawa Dessert Café</i>	187
50. Identitas Pemegang Saham PT Cita Manis Harmoni	198
51. <i>Initial Investment Fuwawa Dessert Café</i>	207

52. Estimasi Biaya Renovasi <i>Fuwawa Dessert Cafe</i>	208
53. <i>Pre- Operating Fuwawa Dessert Café</i>	209
54. Rincian Sumber Dana <i>Fuwawa Dessert Café</i>	210
55. Perkiraan Biaya Operasional <i>Fuwawa Dessert Café</i>	211
56. Total Maksimum Pelanggan <i>Fuwawa Dessert Café</i>	215
57. <i>Balance Sheet</i> Tahun Pertama <i>Fuwawa Dessert Cafe</i>	217



DAFTAR FORMULA

No. Keterangan	Halaman
1. Maksimum <i>Turnover Fuwawa Dessert Café</i>	214
2. <i>Balance Sheet</i>	216
3. <i>Income Statement</i>	217
4. <i>Cash Flow Statement</i>	218
5. <i>Break Even Point</i>	219
6. <i>Net Present Value</i>	220
7. <i>Profitability Index</i>	220
8. <i>Payback Period</i>	221
9. <i>Internal Rate of Return</i>	222
10. <i>Weighted Avertage Cost of Capital</i>	222
11. <i>Current Ratio</i>	223
12. <i>Operating Cash Flow Ratio</i>	224
13. <i>Debt to Equity</i>	225
14. <i>Debt to Asset</i>	225
15. <i>Equity Ratio</i>	226
16. <i>Debt Service Coverage Ratio (DSCR)</i>	226
17. <i>Gross Profit Margin</i>	227
18. <i>Net Profit Margin</i>	227
19. <i>Return on Assets (ROA)</i>	228
20. <i>Return on Equity (ROE)</i>	229
21. <i>Return on Investment (ROI)</i>	229
22. <i>Food and Beverage cost Ratio</i>	230
23. <i>Labor Cost Ratio</i>	230
24. <i>Average Spend Per Head (ASPH)</i>	231

DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan	Halaman
1. Kuesioner	253
2. Desain Grafis.....	264
3. Daftar <i>Supplier</i>	280
4. <i>Food Cost</i>	281
5. Proyeksi Keuangan.....	291

