

DAFTAR ISI

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR.

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR

ABSTRAK vi

KATA PENGANTAR..... viii

DAFTAR ISI..... x

DAFTAR TABEL xii

DAFTAR GAMBAR..... xiv

BAB I PENDAHULUAN..... 1

A. Gagasan Awal 1

B. Tujuan Studi Kelayakan..... 7

C. Metodologi 10

D. Tinjauan Konseptual Bisnis 11

BAB II ASPEK PASAR & PEMASARAN..... 17

A. Analisis Permintaan 17

B. Analisis Penawaran 30

C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis 41

D. Baur Pemasaran..... 44

E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi 54

BAB III ASPEK OPERASIONAL 57

A. Aspek Jenis Aktivitas & Fasilitas 57

B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas..... 68

C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas 74

D. Pemilihan Lokasi..... 76

E. Teknologi Yang Digunakan 78

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA 80

A. Pengorganisasian..... 80

B. Pengembangan Sumber Daya Manusia..... 91

BAB V ASPEK KEUANGAN..... 108

A. Kebutuhan dan Sumber Dana 108

B. Perkiraan Biaya Operasional..... 110

C. Penetapan Harga Jual 114

D.	Perkiraan Pendapatan Usaha	115
E.	Proyeksi Neraca	116
F.	Proyeksi Rugi Laba	117
G.	Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow Projected</i>)	118
H.	Analisis Titik Impas (<i>Break-even Point</i>).....	119
I.	Penilaian Investasi.....	121
J.	Analisa Rasio Laporan Keuangan	124
K.	Manajemen Risiko	126
BAB VI KESIMPULAN		130
A.	Pendahuluan	130
B.	Aspek Pasar Dan Pemasaran.....	131
C.	Aspek Operasional	135
D.	Aspek Organisasi Dan Sumber Daya Manusia	136
E.	Aspek Keuangan	137
DAFTAR PUSTAKA		139
	Pertanyaan Survey Kelayakan Bisnis "Inogiri"	B-1
	Gambar Desain Arsitektur Kedai Inogiri	B-1
	Laporan Finansial.....	C-1
RIWAYAT HIDUP		D-1

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Survei Tingkat Kesukaan Masyarakat Indonesia terhadap Makanan Jepang	3
2.	Hasil Kuesioner dari Data Responden	19
3.	Hasil Kuesioner dari Kondisi Pasar	20
4.	Hasil Kuesioner dari Bauran Pemasaran.....	22
5.	Daftar Kompetitor Langsung (<i>Direct Competitor</i>) Inogiri	31
6.	Daftar Kompetitor Tidak Langsung (<i>Indirect Competitor</i>) Inogiri.....	32
7.	Deskripsi Menu di Kedai Inogiri	44
8.	<i>Workshop</i> di Kedai Inogiri	45
9.	Menu & <i>Workshop</i> di Kedai Inogiri	46
10.	Menu Paket di Kedai Inogiri	51
11.	Analisis Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas di Kedai Inogiri.....	69
12.	Rincian Kebutuhan Peralatan dan Perlengkapan di Kedai Inogiri.....	70
13.	Kebutuhan Ruang Fasilitas Kedai Inogiri	75
14.	Tabel Pemilihan Lokasi Kedai Inogiri	76
15.	Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan di Kedai Inogiri	80
16.	Jumlah Karyawan Kedai Inogiri	88
17.	Pembagian Jadwal Karyawan di Kedai Inogiri.....	90
18.	Rincian Gaji Karyawan di Kedai Inogiri	94
19.	Biaya Jaminan Sosial Karyawan di Kedai Inogiri	96
20.	Program Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Kedai Inogiri.....	98
21.	Biaya Program Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Kedai Inogiri.....	98
22.	Identitas Pelaksana Bisnis PT Indonesia Inogiri Jaya.....	100
23.	Biaya Pemenuhan Persyaratan Yuridis PT Indonesia Onigiri Jaya	107
24.	Investasi Awal Kedai Inogiri	108
25.	Perkiraan Biaya Operasional Tahunan Kedai Inogiri	110
26.	Contoh Perhitungan Menu Egg Mayo Onigiri	115
27.	Proyeksi Neraca Kedai Inogiri	116
28.	Proyeksi Rugi Laba Kedai Inogiri	117
29.	Proyeksi Arus Kas Kedai Inogiri	118

Analisis Titik Impas Kedai Inogiri.....	120
---	-----



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Analisis <i>Five Forces Porter</i> Bisnis Inogiri	37
2.	Analisis Matriks SWOT Inogiri	40
3.	Alur Aktivitas Karyawan Inogiri	58
4.	Denah Kedai Inogiri	75
5.	Struktur Organisasi Kedai Inogiri	86



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Pertanyaan Kuesioner.....	A-1
2.	Gambar Desain Arsitektur.....	B-1
3.	Laporan Finansial.....	C-1
4.	Riwayat Hidup.....	D-1

