

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

**FORMULIR PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH
TUGAS AKHIR**

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

ABSTRAK v

***ABSTRACT* vi**

KATA PENGANTAR..... vii

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 (SKB)..... 7

C. Metodologi 12

D. Tinjauan Konseptual Bisnis..... 15

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN 21

A. Analisis Permintaan..... 21

B. Analisis Penawaran 46

C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar 60

D. Bauran Pemasaran (8P) 65

E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan
Teknologi 74

BAB III ASPEK OPERASIONAL 77

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas 77

B.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	108
C.	Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	120
D.	Pemilihan Lokasi	122
E.	Teknologi yang Digunakan	129
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA		133
A.	Pengorganisasian	133
B.	Pengembangan Sumber Daya Manusia	144
C.	Aspek Yuridis	155
BAB V ASPEK KEUANGAN		169
A.	Kebutuhan Sumber Dana.....	169
B.	Perkiraan Biaya Operasional	171
C.	Perkiraan Pendapatan Usaha	177
D.	Proyeksi Neraca.....	178
E.	Proyeksi Rugi Laba	180
F.	Proyeksi Arus Kas	180
G.	Analisis <i>Break Even Point</i>	181
H.	Penilaian Investasi	182
I.	Analisis Rasio.....	184
J.	Manajemen Resiko	195
BAB VI KESIMPULAN		199
A.	Pendahuluan	199
B.	Aspek Pasar dan Pemasaran	200
C.	Aspek Operasional	202
D.	Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	203
E.	Aspek Keuangan.....	204
DAFTAR PUSTAKA		206
LAMPIRAN.....		209

DAFTAR RIWAYAT HIDUP	260
-----------------------------------	------------



DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1.	Top 10 Kunjungan Wisatawan Nusantara Destinasi Jakarta	2
2.	Peningkatan kesadaran konsumen terhadap ultra-processed food (UPF)	5
3.	Business Model Canvas – Customer Segments	22
4.	Diagram Hasil Kuesioner Usia Responden	23
5.	Diagram Hasil Kuesioner Pekerjaan Responden	23
6.	Diagram Hasil Kuesioner Pendapatan Per Bulan Responden	24
7.	Diagram Hasil Kuesioner Domisili Responden	25
8.	Diagram Hasil Kuesioner Minat Responden Terhadap Dessert	25
9.	Diagram Hasil Kuesioner Ketertarikan Responden	26
10.	Diagram Hasil Kuesioner Tujuan Responden	27
11.	Business Model Canvas – Product Value Propositions	46
12.	Porter’s Five Forces Model	54
13.	Size of Market Odoroki Dessert Bar & Omakase	62
14.	Flowchart FoH Dessert Cafe Odoroki	78
15.	Flowchart FoH Omakase Odoroki	82
16.	Flowchart FoH Bar Area Odoroki	87
17.	Flowchart BoH Food Production Odoroki	90
18.	Flowchart BoH Administration and Managerial Odoroki	93
19.	Flowchart Aktivitas Pelanggan Dine In Dessert Cafe	95
20.	Flowchart Aktivitas Pelanggan secara Online Delivery	97
21.	Flowchart Aktivitas Pelanggan secara Take Away	98
22.	Flowchart Aktivitas Pelanggan Omakase	100
23.	Floor Plan First Floor Odoroki Dessert Bar & Omakase	121
24.	Floor Plan Second Floor Odoroki Dessert Bar & Omakase	122
25.	Peta Rencana Lokasi Odoroki Dessert Bar & Omakase	128
26.	Rencana Lokasi Odoroki Dessert Bar & Omakase	128
27.	Key Resources Business Model Canvas	133
28.	Struktur Organisasi Odoroki Dessert Bar & Omakase	135
29.	Logo Visual Odoroki Dessert Bar & Omakase	168

DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan di Kota Jakarta Utara, 2018-2022	2
2.	Hasil Olahan Kuesioner Profil Responden	28
3.	Hasil Olahan Kuesioner Perilaku Responden	30
4.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Product	33
5.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Price	35
6.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Place	37
7.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Promotion	38
8.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran People	40
9.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Packaging-Bagian 1	42
10.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Packaging-Bagian 2	43
11.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Programming	44
12.	Hasil Olahan Kuesioner Bauran Pemasaran Partnership	45
13.	Analisis SWOT Matriks Odoroki Dessert Bar & Omakase	52
14.	Menu Dessert – Odoroki Dessert Bar & Omakase	65
15.	Menu Coffee – Odoroki Dessert Bar & Omakase	65
16.	Menu Tea – Odoroki Dessert Bar & Omakase	66
17.	Menu Non-Coffee – Odoroki Dessert Bar & Omakase	66
18.	Menu Omakase	66
19.	Harga Product – Odoroki Dessert Bar & Omakase	67
20.	Menu Bundling Odoroki Dessert Bar & Omakase	72
21.	Analisis Hubungan Fungsional Aktivitas FoH Dessert Cafe dan Fasilitas Odoroki Dessert Bar & Omakase	109
22.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas FoH Omakase dan Fasilitas Odoroki Dessert Bar & Omakase	109
23.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas FoH Bar Area dan Fasilitas Odoroki Dessert Bar & Omakase	110
24.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas BoH Food Production dan Fasilitas Odoroki Dessert Bar & Omakase	110
25.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas BoH Administration and Managerial dan Fasilitas Odoroki Dessert Bar & Omakase	111
26.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan Dine In Dessert Cafe dan Fasilitas Odoroki Dessert Bar & Omakase	112
27.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan Online Delivery dan Fasilitas Odoroki Dessert Bar & Omakase	112
28.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan Takeaway dan Fasilitas Odoroki Dessert Bar & Omakase	112
29.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan Omakase dan Fasilitas Odoroki Dessert Bar & Omakase	113

30. Tabel Perincian Fasilitas Kitchen Section Odoroki Dessert Bar & Omakase	113
31. Tabel Perincian Fasilitas Display Area Odoroki Dessert Bar & Omakase...	114
32. Tabel Perincian Fasilitas Cashier Area Odoroki Dessert Bar & Omakase ...	114
33. Tabel Perincian Fasilitas Bar Area Odoroki Dessert Bar & Omakase	115
34. Tabel Perincian Fasilitas Employee Area Odoroki Dessert Bar & Omakase	115
35. Tabel Perincian Fasilitas Office Room Odoroki Dessert Bar & Omakase ...	116
36. Tabel Perincian Fasilitas Indoor and Outdoor Dining Area Odoroki Dessert Bar & Omakase.....	116
37. Tabel Perincian Fasilitas Omakase Room Odoroki Dessert Bar & Omakase	116
38. Tabel Perincian Fasilitas Guest Restroom Odoroki Dessert Bar & Omakase	117
39. Tabel Perincian Fasilitas Waiting Area Odoroki Dessert Bar & Omakase ..	117
40. Daftar Supplier Odoroki Dessert Bar & Omakase.....	118
41. Rincian Kapasitas Produksi	121
42. Perhitungan Bobot Nilai Faktor	123
43. Analisis Perbandingan Pemilihan Lokasi Odoroki Dessert Bar & Omakase	124
44. Rincian Harga Teknologi yang Digunakan Odoroki Dessert Bar & Omakase	131
45. Jumlah Karyawan Odoroki Dessert Bar & Omakase.....	136
46. Pembagian Jam Kerja Karyawan Odoroki Dessert Bar & Omakase	137
47. Jadwal Kerja Karyawan Odoroki Dessert Bar & Omakase	138
48. Analisis Pekerjaan Odoroki Dessert Bar & Omakase.....	139
49. Gaji Pokok Karyawan Odoroki Dessert Bar & Omakase	149
50. Perhitungan Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan Odoroki Dessert Bar & Omakase.....	151
51. Biaya dan Program Pelatihan dan Pengembangan Odoroki Dessert Bar & Omakase.....	152
52. Identitas Pemegang Saham dan Pelaksana Bisnis PT. Harapan Boga Indonesia	159
53. Rincian Beban Biaya Apek Yuridis.....	168
54. Initial Investment Odoroki Dessert Bar & Omakase	169
55. Rincian Biaya Pre Operating.....	170
56. Operational Expense Odoroki Dessert Bar & Omakase	172
57. Tabel Rincian Kompensasi Odoroki Dessert Bar & Omakase	173
58. Rincian Biaya BPJS Karyawan Odoroki Dessert Bar & Omakase.....	173
59. Biaya Rincian Utilitas Odoroki Dessert Bar & Omakase	174
60. Biaya Rincian Biaya Program Pelatihan dan Pengembangan.....	175
61. Rincian Biaya Promosi dan Program Odoroki Dessert Bar & Omakase.....	175
62. Rincian Biaya Maintenance dan Perbaikan	176
63. Rincian Biaya Tekonologi Odoroki Dessert Bar & Omakase	176
64. Maksimum Pelanggan Dine In Odoroki Dessert Bar & Omakase.....	177
65. Maksimum Pelanggan Takeaway dan Online Odoroki Dessert Bar & Omakase	177

66. Maksimum Pelanggan Omakase Odoroki Dessert Bar & Omakase.....	177
67. Balanced Sheet Odoroki Dessert Bar & Omakase Tahun Pertama	179
68. Perhitungan WACC	182



DAFTAR FORMULA

No	Keterangan	Halaman
1.	Maksimum Turnover Restoran	177
2.	Turnover Odoroki Dessert Bar & Omakase.....	178
3.	Balanced Sheet.....	179
4.	Income Statement.....	180
5.	Net Cashflow.....	181
6.	Break Even Point.....	181
7.	Weighted Average Cost of Capital	182
8.	Profitability Index	183
9.	Internal Rate of Return.....	183
10.	Net Present Value.....	184
11.	Payback Period.....	184
12.	Rasio Lancar.....	185
13.	Rasio Kas	186
14.	Rasio Arus Kas Operasi	186
15.	Rasio Utang Terhadap Aset	187
16.	Rasio Utang Terhadap Ekuitas.....	188
17.	Debt Service Coverage Ratio	189
18.	Rasio Ekuitas.....	189
19.	Gross Profit Margin	190
20.	Net Profit Margin	190
21.	Return on Asset (ROA).....	191
22.	Return on Equity (ROE).....	191
23.	Return on investment (ROI).....	192
24.	Operating Profit Margin.....	192
25.	Food and Beverage Cost Ratio.....	193
26.	Average Spend Per Head	194
27.	Labor Cost Ratio	195

DAFTAR LAMPIRAN

No	Keterangan	Halaman
1.	Hasil Kuesioner Utama	209
2.	Desain Grafis.....	214
3.	Food Cost	223
4.	Proyeksi Keuangan.....	236

