

DAFTAR ISI

STUDI KELAYAKAN BISNIS CAMIL LOKA *CAFÉ* DI JAKARTA UTARA

PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PENGESAHAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

ABSTRAK	v
ABSTRACT	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	i
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR LAMPIRAN.....	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	13
C. Metodologi	16
D. Tinjauan Konseptual Bisnis.....	20
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	31
A. Analisis Permintaan.....	31
B. Analisis Penawaran	66
BAB III ASPEK OPERASIONAL	129
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	129
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	159
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	163
D. Pemilihan Lokasi	166
E. Teknologi Yang digunakan Camil Loka	172
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	176

A.	Pengorganisasian	176
B.	Pengembangan Sumber Daya Manusia	196
C.	Aspek Yuridis.....	212
BAB V ASPEK KEUANGAN.....		221
A.	Kebutuhan dan Sumber Dana.....	221
B.	Perkiraan Biaya Operasional	223
C.	Perkiraan Pendapatan Usaha	232
D.	Proyeksi Neraca.....	234
E.	Proyeksi Rugi Laba	237
F.	Proyeksi Arus Kas	239
G.	Analisis <i>Break Even Point</i>	241
H.	Penilaian Investasi	242
I.	Analisis Rasio Laporan Keuangan	245
J.	Manajemen Risiko.....	259
BAB VI SIMPULAN.....		266
A.	Pendahuluan	266
B.	Aspek Pasar dan Pemasaran	267
C.	Aspek Operasional	268
D.	Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	270
E.	Aspek Keuangan.....	271
DAFTAR PUSTAKA.....		274
DAFTAR RIWAYAT HIDUP		333

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Nilai Penjualan Kafe dan Bar di Indonesia tahun 2019-2023.....	3
2.	Kudapan Tradisional dan Minuman Jajan Si Manis	7
3.	Ruang Privat Jajan Si Manis	8
4.	Paket Bakul	8
5.	Suasana Kafe Jajan Si Manis	9
6.	Kunjungan Wisnus Destinasi Jakarta.....	11
7.	Data Kependudukan Kota Jakarta Utara	33
8.	Matriks <i>Positioning</i>	92
9.	Logo Kafe Camil Loka	95
10.	Matriks <i>Business Model Canvas</i> Camil Loka	115
11.	<i>Floor Plan</i> Kafe Camil Loka Lantai 1 dan 2	165
12.	<i>Floor Plan</i> Kafe Camil Loka Lantai 3 dan 4	165
13.	Struktur Organisasi Camil Loka	179
14.	Jadwal Kerja Mingguan Karyawan Camil Loka	192
15.	Piramida Tingkatan Manajemen Camil Loka	196

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Perkembangan Usaha Restoran atau Rumah Makan DKI Jakarta, Tahun 2009-2020	1
2.	Daftar <i>café</i> di Jakarta yang wajib di coba menurut Traveloka.com	5
3.	Jumlah Penduduk menurut Umur di Kota Jakarta Utara	33
4.	Hasil Olahan Data Profil Responden	38
5.	Hasil Olahan Data Perilaku Konsumen.....	41
6.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran <i>Product</i>	47
7.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran <i>Price</i>	49
8.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran <i>Place</i>	51
9.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran <i>Promotion</i>	54
10.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran <i>People</i>	56
11.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran <i>Packaging</i>	60
12.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran <i>Programming</i>	62
13.	Hasil Olahan Data Bauran Pemasaran <i>Partnership</i>	64
14.	Daftar Pesaing Langsung Camil Loka	68
15.	Daftar Pesaing Tidak Langsung Camil Loka	69
16.	Matriks Analisis <i>Porter's Five Forces</i>	76
17.	<i>SWOT Analysis and TOWS Matrix</i>	84
18.	Daftar Menu Camil Loka	98
19.	Daftar Menu Camil Loka Berserta Harga	103
20.	Jam Operasional Kafe Camil Loka	129
21.	Aktivitas Pelanggan <i>Dine In</i>	130
22.	Aktivitas Pelanggan <i>Online Food Delivery</i>	133
23.	Proses Pelayanan <i>Dine In</i> (Reservasi).....	137
24.	Proses Pelayanan <i>Dine In</i> (Walk-In)	141
25.	Proses Pelayanan <i>Takeaway</i>	145
26.	Proses Pelayanan <i>Online Food Delivery</i>	148
27.	Arus Aktivitas Pekerja	149
28.	Proses Produksi Makanan dan Minuman	151
29.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan <i>Dine In</i> dengan Fasilitas	159
30.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan <i>Online Food Delivery</i> dengan Fasilitas	160
31.	Hubungan Fungsional antara Proses Pelayanan <i>Dine In</i> (Reservasi) dengan Fasilitas	160
32.	Hubungan Fungsional antara Proses Pelayanan <i>Dine In</i> (Walk-In) dengan Fasilitas	161
33.	Hubungan Fungsional antara Proses Pelayanan <i>Takeaway</i> dengan Fasilitas	161
34.	Hubungan Fungsional antara Proses Pelayanan <i>Online Food Delivery</i> dengan Fasilitas	162
35.	Hubungan Fungsional antara Arus Aktivitas Pekerja dengan Fasilitas	162

36.	Hubungan Fungsional antara Proses Produksi Makanan dan Minuman dengan Fasilitas.....	163
37.	Pembagian Area Kafe Camil Loka	164
38.	Perhitungan Analisis <i>Factor Rating</i> Kafe Camil Loka.....	167
39.	Deskripsi Posisi dengan Spesifikasi dan Kualifikasi Sumber Daya Manusia dari Camil Loka.....	183
40.	Kebutuhan Tenaga Kerja Ideal Area Produksi.....	188
41.	Kebutuhan Tenaga Kerja <i>Full Table Service</i> Menurut Teori Gregoire Dan Edmonds.....	189
42.	Jumlah Tenaga Kerja Yang Diperlukan Camil Loka	190
43.	Pembagian <i>Shift</i> Karyawan Camil Loka	191
44.	Perhitungan Gaji Karyawan Camil Loka	204
45.	Identitas Kepemilikan Saham PT CEMILAN SENANG JAYA	214



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Profil Responden	279
2.	Perilaku Konsumen	280
3.	Bauran Pemasaran <i>Product</i>	281
4.	Bauran Pemasaran <i>Price</i>	282
5.	Bauran Pemasaran <i>Place</i>	283
6.	Bauran Pemasaran <i>Promotion</i>	284
7.	Bauran Pemasaran <i>Packaging</i>	286
8.	Bauran Pemasaran <i>Programming</i>	287
9.	Bauran Pemasaran <i>Partnership</i>	288
10.	<i>Layout</i> 3D dan Tampak Depan Kafe Camil Loka	289
11.	Seragam Kafe Camil Loka	290
12.	Kartu Nama Camil Loka	291
13.	<i>Food Tag</i> Camil Loka	292
14.	<i>Table Number</i> Camil Loka	293
15.	<i>Opening X-Banner</i>	294
16.	Menu Camil Loka	295
17.	<i>TurnOver</i>	296
18.	Kapasitas Produksi	297
19.	<i>Inflation & GDRP</i>	298
20.	<i>Cost Of Good Sold per Portion</i>	299
21.	<i>Cost of Good Sold (food cost)</i> - Kudapan (Jajanan) Tradisional	300
22.	<i>Cost of Good Sold (food cost)</i> - <i>Plated</i> Kue Basah	301
23.	<i>Cost of Good Sold (food cost)</i> - Es Serut	303
24.	<i>Cost of Good Sold (food cost)</i> - <i>Beverages</i>	304
25.	<i>Cost of Good Sold (food cost)</i> – Paket	306
26.	Asumsi Penjualan	307
27.	Diskon	308
28.	Inventaris Awal	309
29.	Asuransi Peralatan	310
30.	Biaya	312
31.	Kompensasi, Seragam, Jaminan Sosial, Pelatihan dan Pengembangan	313
32.	Utilitas	314
33.	Peralatan	315
34.	Perlengkapan	319
35.	<i>Initial investment</i>	321
36.	Suku Bunga Pinjaman Bank	322
37.	<i>Payment Schedule</i>	323
38.	<i>Suppliers</i>	324
39.	<i>Break Event Point</i> Camil Loka	325
40.	Suku Bunga Deposito Bank	326
41.	Reksadana Pendapatan Tetap	327
42.	BEP per kategori	328
43.	<i>Balance Sheet</i>	329
44.	<i>Cash Flow</i>	330

45.	Penilaian Investasi.....	331
46.	<i>Financial Ratio</i>	332

