

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

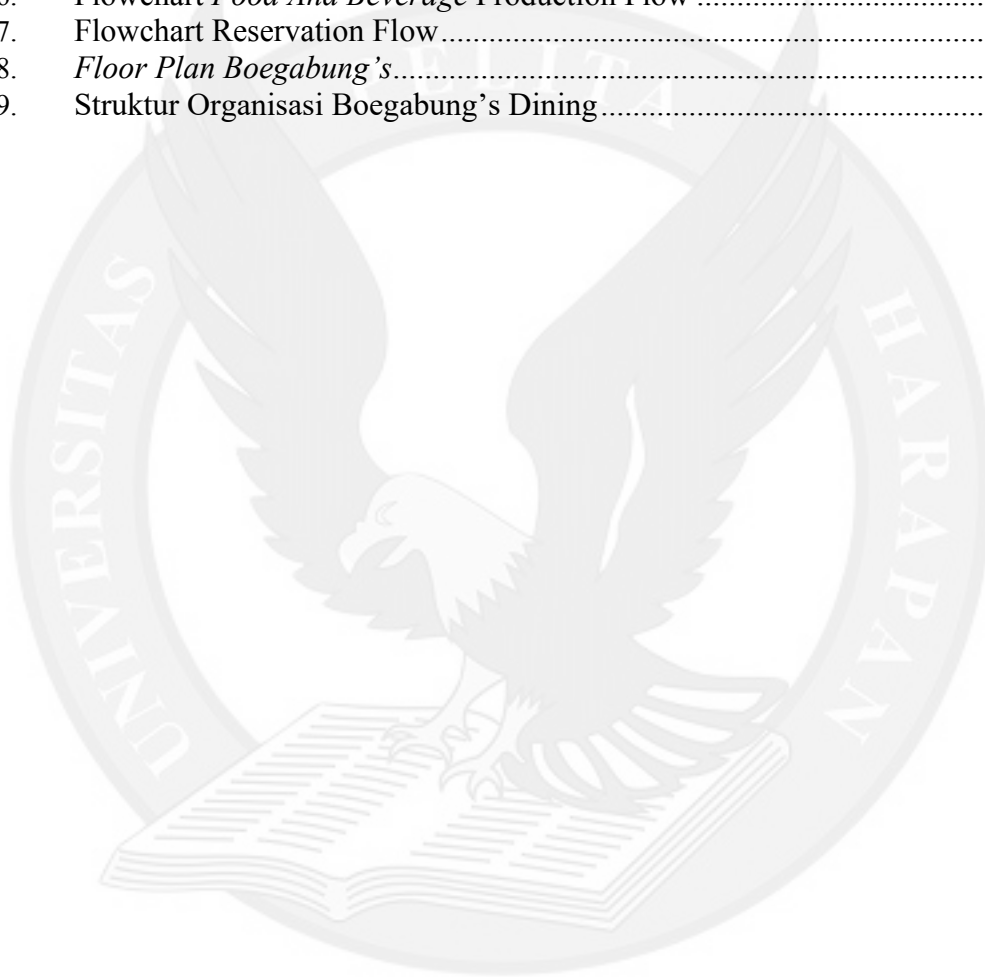
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

ABSTRAK	v
<i>ABSTRACT</i>	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	13
C. Metodologi.....	15
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis	18
E. Aplikasi Konsep Teoritikal	33
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	35
A. Analisis Permintaan	35
B. Analisis Penawaran.....	68
C. Segmentasi, Target, dan Posisi	86
D. Bauran Pemasaran.....	88
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi.....	100
BAB III ASPEK OPERASIONAL	103
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	103
B. Aspek Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	116
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	118
D. Pemilihan Lokasi	119
E. Teknologi yang Digunakan.....	120

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	124
A. Pengorganisasian	124
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	131
C. Aspek Yuridis	136
BAB IV ASPEK KEUANGAN	148
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	148
B. Perkiraan Biaya Operasional	150
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	151
D. Proyeksi Neraca	153
E. Proyeksi Laba Rugi.....	153
F. Proyeksi Arus Kas	155
G. Analisis Titik Impas (<i>Break-even Point</i>)	155
H. Penilaian Investasi	157
I. Manajemen Risiko	161
BAB VI KESIMPULAN	163
A. Pendahuluan.....	163
B. Aspek Pasar dan Pemasaran	163
C. Aspek Operasional.....	164
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia.....	165
E. Aspek Keuangan.....	165
DAFTAR PUSTAKA.....	167
LAMPIRAN.....	168
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	249

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Pertumbuhan Industri <i>Restaurant</i> , Rumah Makan, dan Sejenisnya, 2011–2024	2
2.	Gambar Porter’s Five Forces Boegabung’s Dining.....	73
3.	Logo Boegabung’s Dining.....	91
4.	Flowchart Customers Process Flow.....	105
5.	Flowchart Service Sequence Flow.....	107
6.	Flowchart <i>Food And Beverage</i> Production Flow	110
7.	Flowchart Reservation Flow	113
8.	<i>Floor Plan Boegabung’s</i>	118
9.	Struktur Organisasi Boegabung’s Dining.....	129



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Penduduk Kecamatan Jambi 2023	5
2.	Tabel UMR	6
3.	Golongan Pengeluaran Per Kapita Sebulan Pada Komoditas Makan dan Minuman, Susenas Maret 2023	6
4.	Luas Panen Sayur dan Buah Semusim (SBS) Provinsi Jambi (Ha) Tahun 2021-2022	11
5.	Jumlah Penduduk Masyarakat Jambi Menurut Kelompok Umur	36
6.	Rata-rata Pengeluaran per Kapita (Rp/bulan) di Jambi	38
7.	Hasil Olahan Kuesioner Profil Responden	40
8.	Hasil Olahan Kuesioner Perilaku Responden	43
9.	Bauran Pemasaran Produk	50
10.	Bauran Pemasaran Harga	52
11.	Bauran Pemasaran Distribusi	53
12.	Bauran Pemasaran Promosi	55
13.	Bauran Pemasaran Sumber Daya Manusia	57
14.	Bauran Pemasaran Packaging	60
15.	Bauran Pemasaran Pemrogram	62
16.	Bauran Pemasaran Kerja Sama	66
17.	Analisis SWOT	75
18.	Pesaing Langsung	81
19.	Pesaing Signifikan	83
20.	Pesaing Tidak Langsung	86
21.	Daftar Produk Boegabung's Dining	89
22.	Harga Produk	91
23.	Hubungan Fungsional antara Customers process flow dan Fasilitas	117
24.	Hubungan Fungsional antara Service Sequesnce Flow dan Fasilitas	117
25.	Hubungan Fungsional antara <i>Food and beverage production flow</i> dan Fasilitas	117
26.	Hubungan Fungsional antara Reservation flow dan Fasilitas	117
27.	Pembagian Area Bisnis Boegabung's	118
28.	Perbandingan Kriteria Pemilihan Lokasi Bisnis Boegabung's	119
29.	Rincian Harga CCTV Boegabung's	121
30.	Rincian Harga POS Boegabung's	121
31.	Rincian Harga WiFi Boegabung's	122
32.	Rincian Harga <i>Fingerprint Attendance System</i> Boegabung's	122
33.	Rincian Harga AC Boegabung's	123
34.	Rincian Harga <i>Exhaust Fan</i> Boegabung's	123
35.	Analisis Pekerja Boegabung's Dining	125
36.	Jumlah Karyawan Boegabung's Dining	129
37.	Pembagian Jam Kerja Karyawan Boegabung's Dining	130
38.	Pembagian Jam Kerja Karyawan Boegabung's Dining	131
39.	Identitas Kepemilikan Saham Boegabung's Dining	138
40.	Identitas Kepemilikan Saham Boegabung's Dining	142

41. Perkiraan Biaya Investasi Awal.....	148
42. Rincian Biaya <i>Pre-Operating</i>	149
43. Rincian Perkiraan Biaya Operasional.....	150
44. Rincian Penjualan Produk Tahun Pertama	151
45. Rincian Perhitungan <i>Break-even Point</i>	156
46. Rincian Perhitungan WACC.....	157
47. Rincian Perhitungan <i>Payback Period</i>	158
48. Rincian Perhitungan IRR.....	159
49. Rincian Perhitungan <i>Net Present Value</i> (NPV).....	159
50. Rincian Perhitungan <i>Profitability Index</i> (PI).....	161
51. Rincian Manajemen Risiko Boegabung's Dining	161



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner.....	A-1
2.	Layout dan Desain	B-1
3.	Menu	C-1
4.	<i>Uniform</i>	D-1
5.	<i>Food Costing</i>	E-1
6.	Proyeksi Keuangan	F-1

