

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
KATA PENGATAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR FORMULA	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii

BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	6
C. Metodologi.....	10
D. Tinjauan Konseptual Bisnis.....	15

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

A. Analisis Permintaan.....	21
B. Analisis Penawaran.....	37
C. Segmentasi, Target dan Posisi Dalam Pasar.....	45

D. Bauran Pemasaran	49
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi.....	58

BAB III ASPEK OPERASIONAL

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	61
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	75
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	88
D. Pemilihan Lokasi	91
E. Teknologi yang Digunakan	95

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

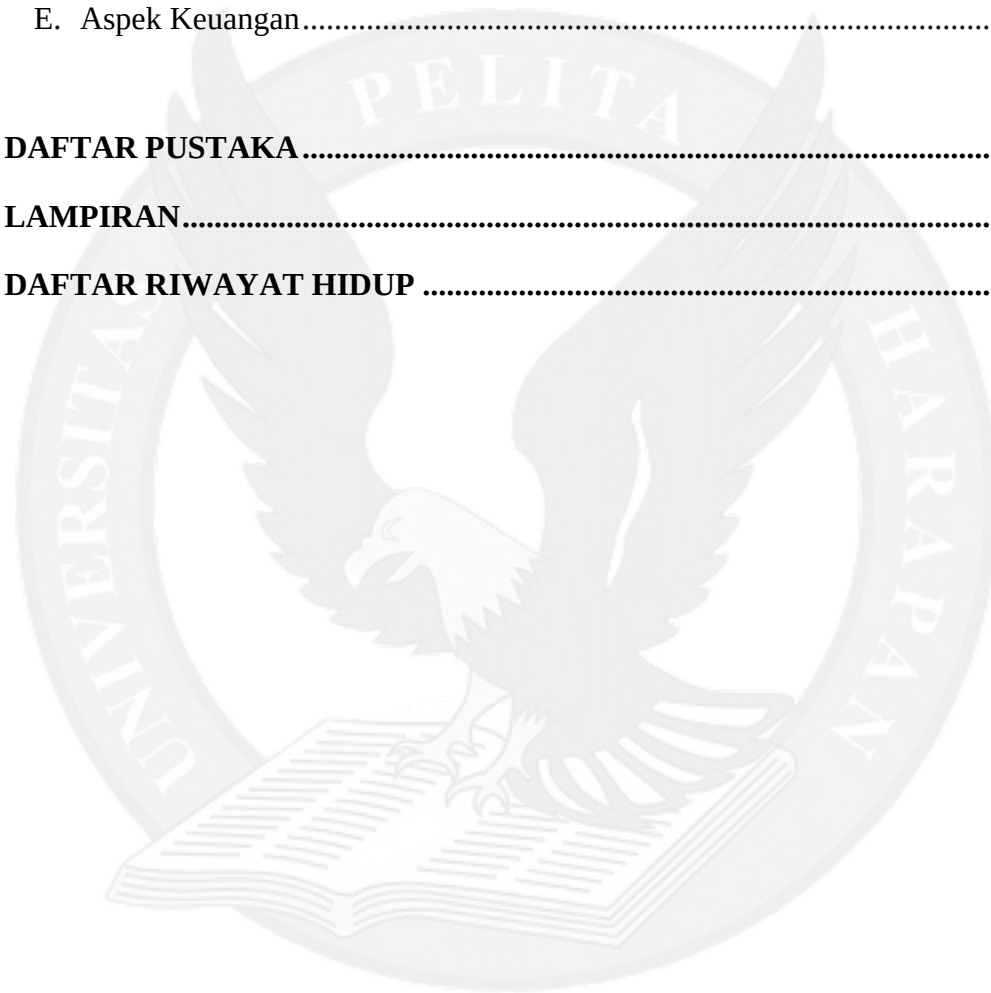
A. Pengorganisasian	99
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	111
C. Aspek Yuridis	120

BAB V ASPEK KEUANGAN

A. Kebutuhan dan Sumber Dana	133
B. Perkiraan Biaya Operasional	135
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	138
D. Proyeksi Neraca	139
E. Proyeksi Laba Rugi	141
F. Proyeksi Arus Kas	142
G. Analisis <i>Break Even Point</i>	142
H. Penilaian Investasi	143
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan.....	146
J. Management Risiko	155

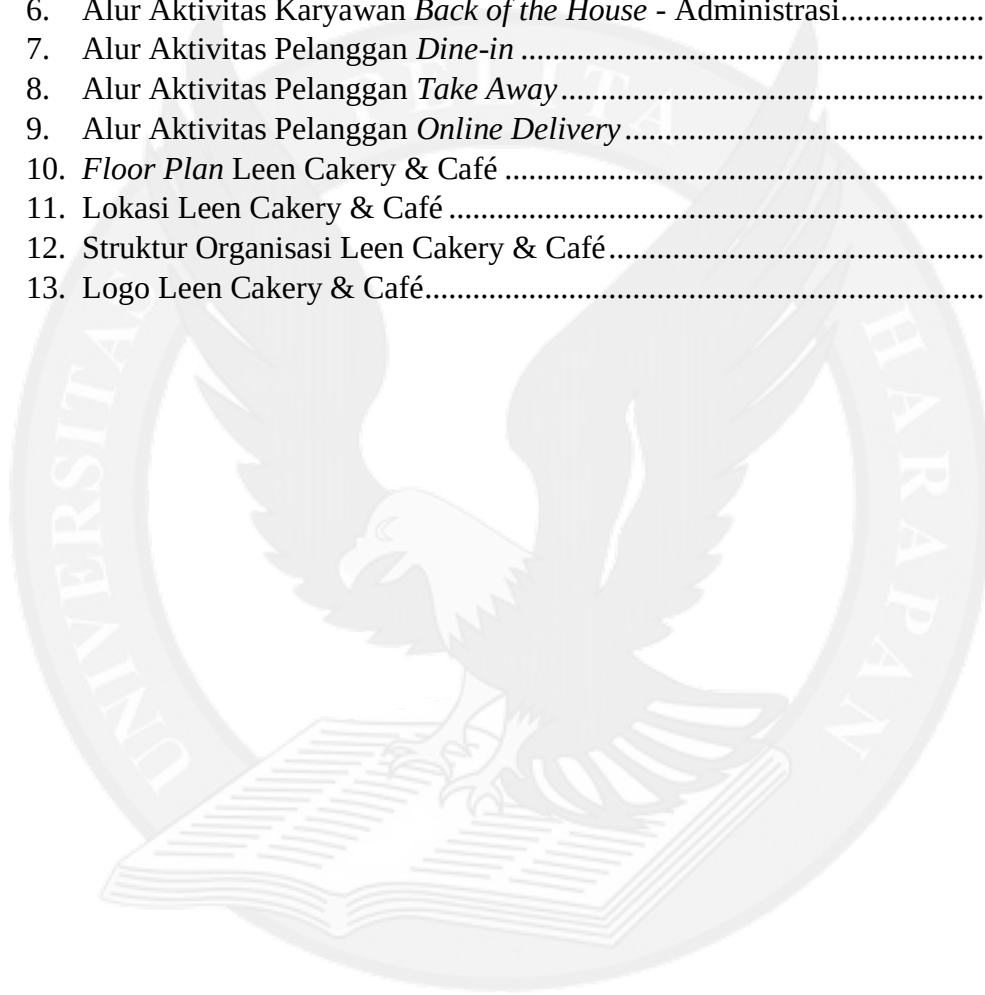
BAB VI KESIMPULAN

A. Pendahuluan.....	158
B. Aspek Pasar dan Pemasaran	158
C. Aspek Operasional.....	160
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	160
E. Aspek Keuangan.....	161
DAFTAR PUSTAKA.....	163
LAMPIRAN.....	168
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	219



DAFTAR GAMBAR

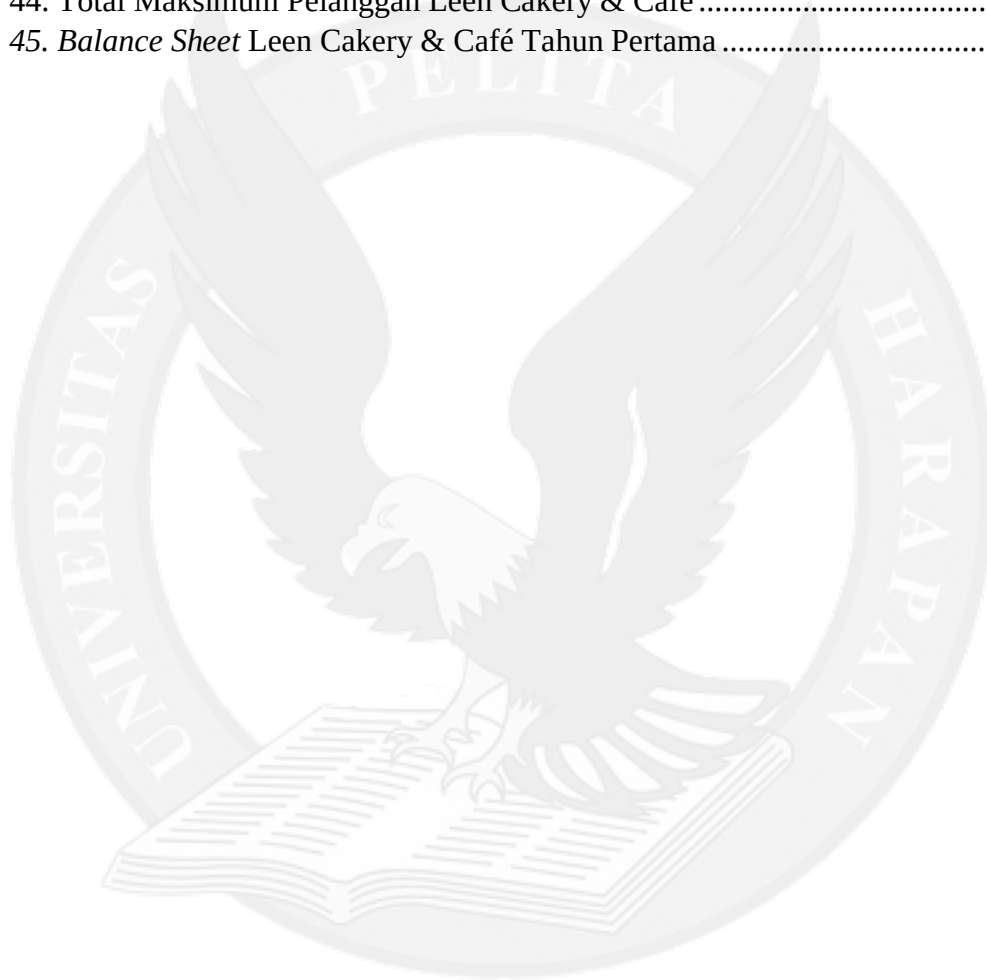
No.	Keterangan	Halaman
1.	Ruko GoldFinch	4
2.	Rumus <i>Lemeshow</i>	13
3.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of the House</i> (FOH).....	62
4.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of the House</i> (FOH) – <i>Beverage Production</i>	64
5.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of the House</i> – <i>Food Production</i>	65
6.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of the House</i> - Administrasi.....	67
7.	Alur Aktivitas Pelanggan <i>Dine-in</i>	69
8.	Alur Aktivitas Pelanggan <i>Take Away</i>	70
9.	Alur Aktivitas Pelanggan <i>Online Delivery</i>	72
10.	<i>Floor Plan</i> Leen Cakery & Café	91
11.	Lokasi Leen Cakery & Café	94
12.	Struktur Organisasi Leen Cakery & Café.....	100
13.	Logo Leen Cakery & Café.....	131



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Luas Daerah Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Banten.....	1
2.	Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kabupaten Tangerang (Data Discukcapil) (Jiwa)	2
3.	Hasil Kuesioner Profil Responden.....	22
4.	Hasil Kuesioner Perilaku Pasar.....	24
5.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Product</i>	27
6.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Price</i>	29
7.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Place</i>	30
8.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Promotion</i>	31
9.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran <i>People</i>	32
10.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Packaging</i>	33
11.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Programming</i>	35
12.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran <i>Partnership</i>	36
13.	Analisis Swot Matriks Leen Cakery & Café.....	43
14.	Menu Makanan Leen Cakery & Café	49
15.	Menu Paket Leen Cakery & Café	50
16.	Menu Minuman Leen Cakery & Café.....	50
17.	Harga Menu Makanan Leen Cakery & Café	52
18.	Harga Menu Paket Leen Cakery & Café	52
19.	Harga Menu Minuman Leen Cakery & Café.....	52
20.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas <i>Front of the House</i> dan Fasilitas Leen Cakery & Café	76
21.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas <i>Front of the House – Beverage Production</i> dan Fasilitas Leen Cakery & Café.....	79
22.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas <i>Back of the House – Food Production</i> dan Fasilitas Leen Cakery & Café	80
23.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas <i>Back of the House – Administrasi</i> dan Fasilitas Leen Cakery & Café.....	82
24.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan <i>Dine-in</i> dan Fasilitas Leen Cakery & Café	84
25.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan <i>Take Away</i> dan Fasilitas Leen Cakery & Café	85
26.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan <i>Online Delivery</i> dan Fasilitas Leen Cakery & Café	86
27.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Leen Cakery & Café.....	88
28.	Rincian Peralatan Produksi Leen Cakery & Café	89
29.	Kapasitas Produksi Leen Cakery & Café.....	90
30.	Analisis Faktor Penilaian Lokasi Leen Cakery & Café	92
31.	<i>Factor Rating Method</i> Dalam Pemilihan Lokasi Leen Cakery & Café.....	93
32.	Biaya Aspek Teknologi untuk Leen Cakery & Café	95
33.	Jumlah Karyawan Leen Cakery & Café	101

34. Jadwal Karyawan Leen Cakery & Café.....	102
35. Deskripsi Pekerjaan Leen Cakery & Café	104
36. Spesifikasi Pekerjaan Leen Cakery & Café	106
37. Jumlah Karyawan dan Gaji Karyawan Leen Cakery & Café	110
38. Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan Leen Cakery & Café	114
39. Program Pelatihan Leen Cakery & Café.....	118
40. Identitas Pemegang Saham PT. Harum Aroma	124
41. Rincian Biaya Aspek Yuridis.....	131
42. Pengeluaran Untuk Membangun Bisnis Leen Cakery & Café	133
43. Rincian Biaya Operasional Leen Cakery & Café	136
44. Total Maksimum Pelanggan Leen Cakery & Café	139
45. <i>Balance Sheet</i> Leen Cakery & Café Tahun Pertama	141



DAFTAR FORMULA

No.	Keterangan	Halaman
1.	Maksimum Turnover Kafe	139
2.	Balance Sheet	140
3.	Laba Rugi	141
4.	Cash Flow.....	142
5.	Break Even Point	142
6.	Weight Average Cost of Capital (WACC)	143
7.	Payback Period.....	144
8.	Net Present Value (NPV).....	145
9.	Profitability Index (PI)	145
10.	Internal Rate of Return (IRR)	146
11.	Current Ratio.....	147
12.	Operating Cash Flow Ratio.....	147
13.	Debt to Asset.....	148
14.	Debt to Equity.....	149
15.	Equity Ratio	149
16.	Debt Service Coverage Ratio (DCSR).....	150
17.	Gross Profit Margin	151
18.	Net Profit Margin	151
19.	Return on Asset (ROA)	152
20.	Return on Equity (ROE)	152
21.	Return on Investment (ROI).....	153
22.	Food/beverage Cost Percentage.....	154
23.	Labor Percentage	154
24.	Average Spend Per Head.....	155

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner.....	168
2.	Desain Grafis	179
3.	Daftar <i>Supplier</i> Leen Cakery & Café	191
4.	<i>Food Cost</i> Leen Cakery & Café	192
5.	<i>Beverage Cost</i> Leen Cakery & Café.....	195
6.	<i>Package Cost</i> Leen Cakery & Café.....	197
7.	<i>COGS Percentage</i> Leen Cakery & Café	198
8.	Inflasi dan <i>Turnover</i>	199
9.	<i>Beginning Inventory</i>	200
10.	<i>Equipment Expenses</i>	201
11.	<i>Supplies Expenses</i>	205
12.	<i>Expenses</i>	207
13.	<i>Fire Insurance</i>	210
14.	<i>Initial Investment</i>	211
15.	<i>Payment Schedule</i>	212
16.	<i>Cash Flow</i>	213
17.	<i>Inventory & Supplies</i>	215
18.	<i>Balance Sheet</i>	216
19.	<i>Financial Ratio</i>	217
20.	<i>Business Model Canvas</i>	218