

## DAFTAR ISI

### **HALAMAN JUDUL**

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

### **PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR**

### **PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR**

**KATA PENGANTAR.....** ..... **x**

**DAFTAR ISI.....** ..... **xii**

**DAFTAR TABEL .....** ..... **xiv**

**DAFTAR GAMBAR.....** ..... **xvi**

**DAFTAR LAMPIRAN .....** ..... **xvii**

### **BAB I PENDAHULUAN**

A.	Gagasan Awal .....	1
B.	Tujuan Studi Kelayakan .....	8
C.	Metodologi .....	10
D.	Tinjauan Konseptual Bisnis .....	15

### **BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN**

A.	Analisis Permintaan .....	24
B.	Analisis Penawaran .....	33
C.	Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis Dalam Pasar.....	46
D.	Bauran Pemasaran .....	55
E.	Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi.....	65

### **BAB III ASPEK OPERASIONAL**

A.	Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas .....	69
B.	Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas .....	75
C.	Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	77

D. Pemilihan Lokasi.....	88
E. Teknologi Yang Digunakan.....	91

## **BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA**

A. Pengorganisasian.....	93
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	104
C. Aspek Yuridis .....	112

## **BAB V ASPEK KEUANGAN**

A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	119
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	123
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	128
D. Proyeksi Neraca .....	130
E. Proyeksi Rugi Laba.....	131
F. Proyeksi Arus Kas .....	132
G. Analisis Break Even Point .....	133
H. Penilaian Investasi.....	133
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan .....	137
J. Manajemen Risiko .....	145

## **BAB VI SIMPULAN**

A. Pendahuluan .....	149
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	150
C. Aspek Operasional .....	150
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia .....	151
E. Aspek Keuangan .....	152

**DAFTAR PUSTAKA..... 153**

**LAMPIRAN**

**RIWAYAT HIDUP**

## DAFTAR GAMBAR

<b>No.</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Halaman</b>
1.	Laju Pertumbuhan Industri Penyediaan Makan Minum .....	2
2.	Alam Sutera, Tangerang .....	8
3.	Five Forces Porter Analysis .....	39
4.	Proses Aktivitas Karyawan <i>Back of the House Café</i> .....	70
5.	Proses Aktivitas karyawan <i>Front of The House Café</i> .....	71
6.	Proses Aktivitas Karyawan <i>Wellness Studio</i> .....	72
7.	Proses Aktivitas Pelanggan <i>Plant-based Café</i> .....	73
8.	Proses Aktivitas Pelanggan <i>Wellness Studio</i> .....	73
9.	Denah <i>Plant-based Café Nourish Nest</i> .....	78
10.	Desain <i>Wellness Studio Nourish Nest</i> .....	79
11.	Lokasi <i>Nourish Nest</i> .....	120

## DAFTAR TABEL

<b>No.</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Halaman</b>
1.	Hasil Survey Peningkatan Kesadaran Kesehatan Tahun 2023 .....	3
2.	Statistik Konsumsi Produk Kesehatan dan Wellness di Indonesia .....	4
3.	Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Usia dan Jenis Kelamin .....	25
4.	Profil Responden Nourish Nest.....	26
5.	Kondisi Pasar .....	29
6.	Analisis SWOT dan Analisis Matriks SWOT .....	45
7.	Analisis Generic Strategic Porter (1985) .....	52
8.	Brand Positioning Nourish Nest.....	54
9.	Bauran Pemasaran Produk .....	55
10.	Bauran Pemasaran Harga .....	56
11.	Bauran Pemasaran Distribusi .....	58
12.	Bauran Pemasaran Promosi .....	59
13.	Bauran Pemasaran Manusia .....	60
14.	Bauran Pemasaran Pengemasan .....	62
15.	Bauran Pemasaran Pemrograman .....	63
16.	Bauran Pemasaran Kerja Sama .....	64
17.	Aktivitas Karyawan <i>Front of the House Plant-based Cafe</i> .....	75
18.	Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	78
19.	Denah Plant-based Café Nourish Nest.....	78
20.	Desain Wellness Studio Nourish Nest.....	79
21.	Peralatan dan Perlengkapan Kitchen Area .....	79
22.	Peralatan dan Perlengkapan Seating Area.....	81
23.	Peralatan dan Perlengkapan Counter Area.....	82
24.	Peralatan dan Perlengkapan Janitor Area .....	83
25.	Peralatan dan Perlengkapan Guest Restroom Area.....	84
26.	Peralatan dan Perlengkapan Cashier Area.....	85
27.	Peralatan dan Perlengkapan Locker Area .....	85
28.	Peralatan dan Perlengkapan Office Area.....	86

29.	Peralatan dan Perlengkapan Staff Restroom .....	87
30.	Peralatan dan Perlengkapan Wellness Studio.....	87
31.	Factor Rating Method Lokasi Nourish Nest .....	89
32.	Struktur Organisasi.....	96
33.	Jadwal Mingguan Karyawan Nourish Nest.....	97
34.	Analisis Pekerjaan.....	98
35.	Gaji Karyawan .....	107
36.	Jaminan Sosial Nourish Nest .....	110
37.	Anggaran Biaya Pelatihan dan Pengembangan.....	112
38.	Susunan Pemilik Saham Nourish Nest.....	114
39.	Anggaran Biaya Legalitas Usaha .....	118
40.	Investasi Awal Nourish Nest .....	119
41.	Pre-operating Expense .....	123
42.	Sumber Pendanaan Initial Investment.....	123
43.	Biaya Operasional Nourish Nest.....	124
44.	Jaminan Sosial Karyawan Nourish Nest .....	125
45.	Utilities Expense Nourish Nest .....	126
46.	Biaya Perbaikan dan Pemeliharaan Equipment .....	127
47.	Biaya Promosi Nourish Nest.....	128
48.	Customer Turnover Nourish Nest .....	129
49.	Perhitungan Maksimum Pelanggan Nourish Nest .....	129
50.	Formula Payback Period .....	134
51.	Present Value per Tahun.....	135
52.	Arus Kas Nourish Nest per Tahun.....	136
53.	WACC Nourish Nest .....	137

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner .....	A-1
2.	Desain Grafis.....	B-1
3.	COGS .....	C-1
4.	Keuangan.....	D-1
5.	Riwayat Hidup .....	E-1