

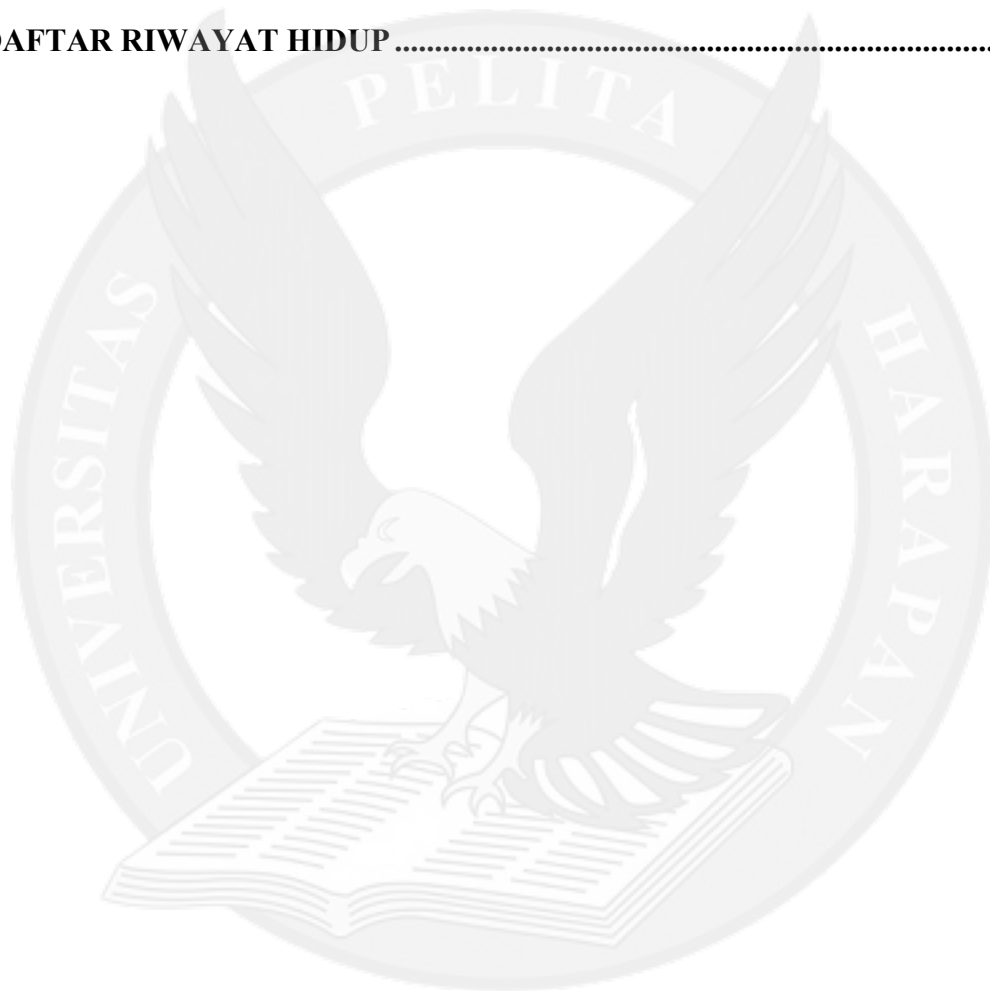
DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAHAN	
PERNYATAAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
ABSTRAK.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	5
C. Metodologi.....	8
D. Tinjauan Konseptual Bisnis.....	15
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN.....	25
A. Aspek Permintaan.....	25
B. Aspek Penawaran.....	28
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis.....	44
D. Bauran Pemasaran.....	48
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	75
BAB III ASPEK OPERASIONAL.....	79

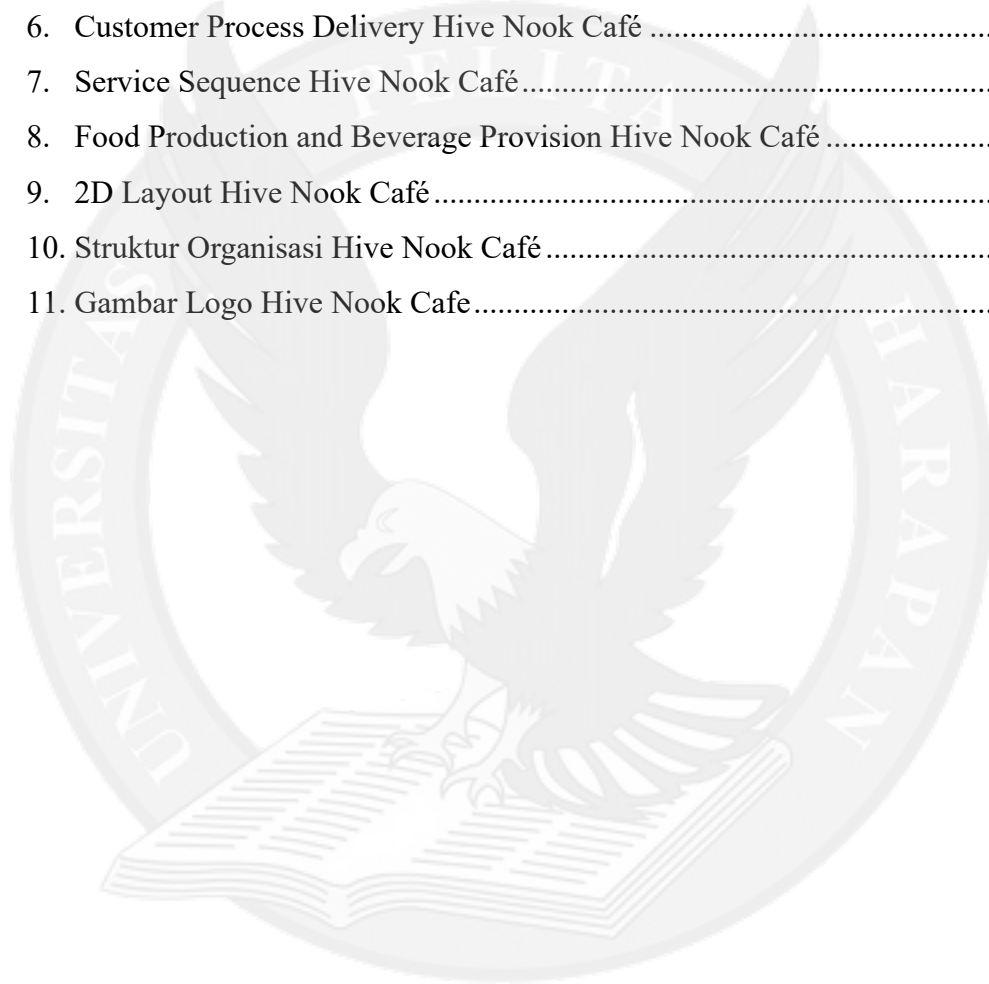
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	79
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	97
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	107
D. Pemilihan Lokasi	108
E. Teknologi yang Digunakan.....	110
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	114
A. Pengorganisasian	114
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	126
C. Aspek Yuridis.....	140
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	158
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	158
B. Perkiraan Biaya Operasional	159
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	160
D. Proyeksi Neraca	161
E. Proyeksi Rugi Laba.....	164
F. Proyeksi Arus Kas.....	164
G. Analisis Break Even Point.....	165
H. Penilaian Investasi	166
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan.....	170
J. Management Risiko	180
BAB VI SIMPULAN	184
A. Pendahuluan.....	184
B. Aspek Pasar dan Pemasaran	186

C. Aspek Operasional.....	187
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia.....	188
E. Aspek Keuangan.....	189
DAFTAR PUSTAKA	191
LAMPIRAN	212
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	274



DAFTAR GAMBAR

1. Five Forces Porter Hive Nook Café.....	33
2. Business Model Canvas Hive Nook Café.....	39
3. Logo Hive Nook Café.....	53
4. Customer Process Dine-In Hive Nook Café.....	79
5. Customer Process Take Away Hive Nook Cafe.....	82
6. Customer Process Delivery Hive Nook Café	84
7. Service Sequence Hive Nook Café.....	85
8. Food Production and Beverage Provision Hive Nook Café	90
9. 2D Layout Hive Nook Café.....	108
10. Struktur Organisasi Hive Nook Café.....	115
11. Gambar Logo Hive Nook Cafe.....	157



DAFTAR TABEL

1. Profil Kependudukan Kabupaten Tangerang: Pengelompokan Berdasarkan Umur (2023)	25
2. Profil Responden	26
3. Analisis SWOT Hive Nook Café.....	34
4. Pesaing Langsung Hive Nook Café.....	43
5. Pesaing Tidak Langsung Hive Nook Café.....	44
6. Kebiasaan Kunjungan	49
7. Menu Hive Nook Café.....	54
8. Bauran Pemasaran (Product)	55
9. Bauran Pemasaran (Price).....	58
10. Bauran Pemasaran (Place)	60
11. Bauran Pemasaran (Promotion).....	64
12. Bauran Pemasaran (People).....	68
13. Bauran Pemasaran (Packaging I).....	70
14. Bauran Pemasaran (Packaging II).....	71
15. Bauran Pemasaran (Programming).....	73
16. Bauran Pemasaran (Partnership).....	74
17. PDRB ADHB dan Pertumbuhan Ekonomi Tangerang	75
18. Hubungan Fungsional Customer Process Dine-In Dengan Fasilitas Hive Nook Café.....	98
19. Hubungan Fungsional Customer Process Takeaway Dengan Fasilitas Hive Nook Café.....	99
20. Hubungan Fungsional Customer Process Delivery Dengan Fasilitas Hive Nook Café.....	100
21. Hubungan Fungsional Service Sequence Dengan Fasilitas Hive Nook Café.....	100
22. Hubungan Fungsional Food Production and Beverage Provision Dengan Fasilitas Hive Nook Café.....	103
23. Luas Ruang Fasilitas Hive Nook Café.....	107
24. Perbandingan Pemilihan Terhadap Lokasi Hive Nook Café	109

25. Peralatan Point of Sales yang digunakan oleh Hive Nook Café.....	111
26. Peralatan CCTV yang Digunakan oleh Hive Nook Café	112
27. Peralatan Speaker yang Digunakan oleh Hive Nook Café	112
28. Mesin Absensi Sidik Jari	113
29. Jadwal Kerja Staf Hive Nook Café.....	116
30. Spesifikasi dan Upah Staf Hive Nook Café.....	120
31. Gaji Staf Hive Nook Café.....	132
32. Jaminan Sosial Hive Nook Cafe	134
33. Program Pelatihan dan Pengembangan Hive Nook Café	137
34. Program Pelatihan dan Pengembangan Hive Nook Cafe	138
35. Identitas Pemegang Saham PT. Semesta Jaya	145
36. Rincian Beban Biaya Aspek Yuridis Hive Nook Cafe.....	157
37. Initial Investment Hive Nook Café.....	159
38. Rincian Perkiraan Biaya Operasional Hive Nook Café.....	160
39. Rincian Perkiraan Jumlah Pelanggan Hive Nook Café	161
40. Rincian Asumsi Penjualan Hive Nook Café Tahun Pertama	161
41. Rincian Balance Sheet Hive Nook Café Tahun Pertama	163
42. Penilaian Investasi Hive Nook Café	170

DAFTAR LAMPIRAN

1. Kuesioner	A-1
2. Desain Grafis	B-1
3. Daftar Supplier.....	C-1
4. <i>Food Cost</i>	D-1
5. Proyeksi Keuangan	E-1

