

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

FORMULIR PERNYATAAN KEASLIAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR..... vii

DAFTAR ISI..... x

DAFTAR GAMBAR..... xii

DAFTAR TABEL..... xiii

DAFTAR FORMULA xvi

DAFTAR LAMPIRAN xvii

BAB I PENDAHULUAN

- A. Gagasan Awal 1
- B. Tujuan Studi Kelayakan 15
- C. Metodologi 19
- D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait 33

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

- A. Analisis Permintaan Pasar 44
- B. Analisis Penawaran 76
- C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar 99
- D. Bauran Pemasaran 106
- E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan
Teknologi 133

BAB III ASPEK OPERASIONAL

- A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas 138
- B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas..... 161
- C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas 164

D. Pemilihan Lokasi.....	166
E. Teknologi yang Digunakan	173

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Pengorganisasian	178
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	197
C. Aspek Yuridis.....	209

BAB V ASPEK KEUANGAN

A. Kebutuhan dan Sumber Daya.....	223
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	227
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	231
D. Proyeksi Neraca.....	234
E. Proyeksi Laba Rugi	236
F. Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow Projected</i>)	237
G. Analisis Titik Impas (<i>Break-Even Point</i>).....	238
H. Penilaian Investasi.....	240
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan	244
J. Manajemen Risiko	256

BAB VI KESIMPULAN

DAFTAR PUSTAKA	270
LAMPIRAN.....	293
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	363

DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1.	Pertumbuhan Sektor <i>Food & Beverage</i> (2020-2022)	1
2.	Kontribusi F&B terhadap PDB Nasional (2021-2022).....	2
3.	<i>Porter's Five Forces House of Artemis</i>	98
4.	Logo <i>Cafe House of Artemis</i>	116
5.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of the House</i>	139
6.	Alur Aktivitas Karyawan BOH - <i>Food Production</i>	144
7.	Alur Aktivitas Karyawan BOH - <i>Beverage Production</i>	147
8.	Alur Aktivitas Karyawan - <i>Office Room</i>	150
9.	Alur Aktivitas Pelanggan secara <i>Dine-in</i>	153
10.	Alur Aktivitas Pelanggan secara <i>Take Away</i>	155
11.	Alur Aktivitas Pelanggan secara <i>Online Delivery</i>	157
12.	<i>Floor Plan</i> dari <i>House of Artemis</i>	165
13.	Peta Lokasi <i>House of Artemis</i>	173
14.	Rencana Lokasi <i>House of Artemis</i>	173
15.	Struktur Organisasi <i>House of Artemis</i>	180

DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Penduduk di DKI Jakarta (2023-2024).....	3
2.	Daftar Restoran dan <i>Café Vegan</i> di Jakarta	9
3.	Hasil Olahan Kuesioner <i>Preliminary</i>	47
4.	Hasil Olahan Kuesioner dari Profil Responden	52
5.	Hasil Olahan Kuesioner dari Kondisi Pasar.....	54
6.	Hasil Olahan Kuesioner dari Bauran Pemasaran Produk.....	60
7.	Hasil Olahan Kuesioner dari Bauran Pemasaran Harga	63
8.	Hasil Olahan Kuesioner dari Bauran Pemasaran Distribusi	64
9.	Hasil Olahan Kuesioner dari Bauran Pemasaran Promosi.....	65
10.	Hasil Olahan Kuesioner dari Bauran Pemasaran Orang	67
11.	Hasil Olahan Kuesioner dari Bauran Pemasaran Paket	70
12.	Hasil Olahan Kuesioner dari Bauran Pemasaran Pemrograman.....	72
13.	Hasil Olahan Kuesioner dari Bauran Pemasaran Kerjasama	73
14.	Daftar Pesaing Langsung	79
15.	Daftar Pesaing Tidak Langsung.....	80
16.	Matriks Analisis SWOT <i>Cafe</i> Faktor Internal	87
17.	Matriks Analisis SWOT <i>Cafe</i> Eksternal	89
18.	<i>Menu Vegan-Based Slice Cakes - House of Artemis</i>	107
19.	<i>Menu Vegan-Based Bites - House of Artemis</i>	109
20.	<i>Menu Refreshment Drinks - House of Artemis</i>	110
21.	<i>Menu Relaxation Drinks and Other - House of Artemis</i>	112
22.	Harga Menu <i>House of Artemis</i>	118
23.	Menu Paket <i>House of Artemis</i>	130
24.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas <i>Front of the House</i> dan Fasilitas <i>House of Artemis</i>	162
25.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas <i>Food Production</i> dan Fasilitas <i>House of Artemis</i>	162

26.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas <i>Beverage Production</i> dan Fasilitas <i>House of Artemis</i>	163
27.	Hubungan Analisis Antara Administrasi dan Manajerial dan Fasilitas <i>House of Artemis</i>	163
28.	Hubungan Analisis Antara Aktivitas Pelanggan secara <i>Dine-in</i> dan Fasilitas <i>House of Artemis</i>	163
29.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan secara <i>Take Away</i> dan Fasilitas <i>House of Artemis</i>	164
30.	Hubungan Analisis Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan secara <i>Online Delivery</i> dan Fasilitas <i>House of Artemis</i>	164
31.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas <i>House of Artemis</i>	165
32.	Kapasitas Maksimum Produksi <i>House of Artemis</i>	166
33.	Pembagian Kriteria Pemilihan Lokasi <i>House of Artemis</i>	167
34.	Biaya Aspek Teknologi untuk <i>House of Artemis</i>	177
35.	Jumlah Karyawan <i>House of Artemis</i>	181
36.	Jadwal Kerja Karyawan <i>House of Artemis</i>	182
37.	Analisis Pekerjaan <i>House of Artemis</i>	184
38.	Gaji Pokok Karyawan <i>House of Artemis</i>	195
39.	Perhitungan Tunjangan Hari Raya Karyawan <i>House of Artemis</i>	202
40.	Perhitungan Biaya Jaminan Karyawan <i>House of Artemis</i>	205
41.	Biaya dan Program Pelatihan dan Pengembangan <i>House of Artemis</i> ...	206
42.	Identitas Pemegang Saham PT. <i>Vegan Arise Delight</i>	214
43.	Rincian Beban Biaya Aspek Yuridis.....	222
44.	<i>Initial Investment House of Artemis</i>	223
45.	Rincian Biaya <i>Pre-Operating Expense House of Artemis</i>	226
46.	Rincian Sumber Dana <i>House of Artemis</i>	227
47.	Rincian Biaya Operasional <i>House of Artemis</i>	228
48.	Rincian Biaya Kompensasi <i>House of Artemis</i>	229
49.	Rincian Biaya Utilities <i>House of Artemis</i>	230
50.	Rincian Biaya <i>Technology Rent House of Artemis</i>	230

51.	Total Maksimum Pelanggan <i>House of Artemis</i>	233
52.	Rincian Asumsi Penjualan <i>House of Artemis</i>	234
53.	Rincian <i>Balance Sheet House of Artemis</i> Tahun Pertama	236
54.	Penilaian Investasi <i>House of Artemis</i>	244



DAFTAR FORMULA

No.	Keterangan	Halaman
1.	Perhitungan Rumus <i>Slovin</i>	46
2.	Maksimum <i>Turnover Café</i>	232
3.	<i>Balance Sheet</i>	234
4.	<i>Income Statement</i>	237
5.	<i>Cash Flow Statement</i>	238
6.	<i>Break Even Point (BEP)</i>	239
7.	<i>Weighted Average Cost of Capital</i>	240
8.	<i>Payback Period</i>	241
9.	<i>Internal Rate of Return</i>	242
10.	<i>Net Present Value</i>	243
11.	<i>Profitability Index</i>	243
12.	<i>Current Ratio</i>	245
13.	<i>Operating Cash Flow Ratio</i>	246
14.	<i>Debt to Equity Ratio</i>	247
15.	<i>Debt to Asset Ratio</i>	248
16.	<i>Equity Ratio</i>	249
17.	<i>Debt Service Coverage Ratio</i>	249
18.	<i>Gross Profit Margin</i>	250
19.	<i>Net Profit Margin</i>	251
20.	<i>Return on Assets</i>	252
21.	<i>Return on Equity</i>	253
22.	<i>Return on Investment</i>	253
23.	<i>Food and Beverage Cost Ratio</i>	254
24.	<i>Labor Cost Ratio</i>	255
25.	<i>Average Spend per Head</i>	256

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuisisioner	A-1
2.	Desain Grafis	B-1
3.	Daftar Supplier	C-1
4.	<i>Food Cost</i>	D-1
5.	Proyeksi Keuangan	E-1
6.	<i>Business Model Canvas</i>	F-1

