

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR SINGKATAN	xiv
DAFTAR ISTILAH	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Perumusan Masalah.....	7
1.3 Tujuan Penelitian.....	8
1.4 Manfaat Penelitian.....	8
1.5 Batasan Penelitian	8
1.6 Sistematika Penulisan.....	9
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
2.1 Perancangan Bisnis.....	10
2.2 Analisis Studi Kelayakan Bisnis	11
2.3 Tujuan Studi Kelayakan	12
2.4 Aspek- aspek dalam Analisis atau Studi Kelayakan.....	13
2.3.1 Aspek Pasar.....	13
2.3.2 Aspek Teknis	14
2.3.3 Aspek Finansial.....	15
2.5 Analisis Sensitivitas	18

2.6 Analisis Risiko	18
2.7 Perbandingan dengan Penelitian Sebelumnya.....	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	21
3.1 Model Konseptual	21
3.2 Sistematika Pemecahan Masalah.....	23
3.2.1 Tahap Identifikasi Masalah.....	25
3.2.2 Tahap Tinjauan Pustaka.....	25
3.2.3 Tahap Pengumpulan Data.....	25
3.2.4 Tahap Membuat Kuisoner	28
3.2.5 Tahap Penyebaran dan pengumpulan Kuisoner.....	28
3.2.6 Tahap Pengolahan Data	28
3.2.8 Tahap Analisis	29
3.2.9 Analisis Sensitivitas.....	29
3.2.10 Analisis Risiko.....	30
3.2.11 Kesimpulan dan Saran	30
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA	31
4.1 Pengumpulan Data	31
4.1.1 Profil Bisnis	31
4.1.2 Deskripsi Produk.....	32
4.2 Aspek Pasar	36
4.2.1 Pengumpulan data pasar	36
4.2.2 Desain Kuisoner.....	37
4.2.3 Penentuan Sampel Populasi.....	38
4.2.4 Penyebaran Kuisoner	39
4.2.5 Pengelolahan Data Pasar.....	39
4.2.6 Pegkodean Data pada Kuisoner	39
4.2.7 Rekapitulasi Data Kuisoner	39

4.2.8 Pengujian Validitas	40
4.2.9 Pengujian Realibilitas	41
4.2.10 Karakteristik Pasar	42
4.3 Aspek Teknis	53
4.3.1 Identifikasi Produk	53
4.3.2 Proses Bisnis	54
4.3.3 Proses Operasi Bisnis	56
4.3.4 Kebutuhan Bahan Baku pada <i>Café</i>	59
4.3.5 Harga Bahan Baku	60
4.3.6 Biaya Investasi Awal	63
4.3.7 Manajemen Sumber Daya Manusia (SDM)	65
4.4 Aspek Finansial	70
4.4.2 Pendapatan <i>Cafe Fusama Food Stasion</i>	77
4.4.3 Laporan Laba Rugi	78
4.4.4 Laporan <i>Cash Flow</i>	79
4.4.5 Laporan Neraca	79
4.4.6 Kelayakan Finansial	80
BAB V ANALISIS	81
5.1 Analisis Aspek Pasar	81
5.2 Analisis Aspek Teknis	81
5.2.1 Analisis Proses Produksi	81
5.2.2 Analisis Tenaga Kerja	81
5.2.3 Peralatan Operasional Bisnis	82
5.2.4 Bahan Baku	82
5.2.5 <i>Layout</i>	83
5.3 Analisis Aspek Finansial	84
5.3.1 Analisis Proyeksi pendapatan	84

5.3.2 Analisis EAT (<i>Earning After Tax</i>).....	85
5.3.3 Analisis <i>Net Cash Flow</i>	85
5.3.4 Analisis NPV (<i>Net Present Value</i>).....	86
5.3.5 Analisis IRR (<i>Internal Rate of Return</i>)	86
5.3.6 Analisis PBP (<i>Payback Period</i>).....	86
5.3.7 Analisis Sensitivitas	86
5.3.8 Analisis Risiko.....	87
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	88
6.1 Kesimpulan.....	88
6.2 Saran	90
DAFTAR PUSTAKA	91
LAMPIRAN	