

DAFTAR ISI

PERNYATAAN ORISINALITAS DAN BEBAS PLAGIAT	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PERBAIKAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS.....	v
ABSTRAK	vi
Abstract.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xv
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang Usaha.....	1
1.2 Permasalahan.....	3
1.3 Peluang	4
BAB II	7
2.1 Kanvas Konsep Bisnis (<i>Business Model Canvas</i>)	7
2.1.1 Mitra Utama (<i>Key Partner</i>)	8
2.1.2 Sumber Daya Utama (<i>Key Resources</i>)	8
2.1.3 Kegiatan Utama (<i>Key Activities</i>)	8
2.1.4 Proposisi Nilai (<i>Value Propositions</i>).....	9
2.1.5 Hubungan Konsumen/Pelanggan (<i>Customer Relations</i>).....	9
2.1.6 Saluran (<i>Channels</i>).....	9
2.1.7 Segmen Pelanggan (<i>Customer Segments</i>).....	9
2.1.8 Struktur Biaya (<i>Cost Structure</i>)	9
2.1.9 Aliran Pendapatan (<i>Revenue Stream</i>)	10
2.2 Harga Pokok Penjualan (<i>Cost of Goods Sold</i>).....	10
2.2.1 Product Master.....	34
2.2.1.1 Price Range	36
2.2.2 Restaurant Performance	36

2.3 Product Specification.....	38
2.4 Production Process	44
2.5 Pemasok dan Mitra (<i>Supplier & Partner</i>)	45
2.6 <i>Stakeholder</i>	48
2.7 <i>Business Process Flow</i>	49
2.7.1 <i>Conventional Store</i>	51
2.7.2 <i>Online Delivery Service</i>	52
2.8 Identitas Perusahaan	53
2.8.1 Konsep dan Filosofi Merek	53
2.8.2 Nilai Perusahaan.....	54
2.8.3 Visi & Misi Perusahaan.....	54
2.8.3.1 Visi Perusahaan	54
2.8.3.2 Misi Perusahaan	54
2.8.4 Budaya Perusahaan	54
2.8.5 Logo	55
2.8.6 Palet Warna	56
2.8.7 <i>Font</i> Perusahaan	56
2.9 Restaurant Concept.....	57
2.9.1 Denah Layout Restoran	57
2.9.1.1 Close Up Lantai 1	57
2.9.1.2 Close Up Lantai 2	58
2.9.1.3 Close Up Lantai 3	59
2.9.1.4 Close Up Lantai 4	60
2.9.1.5 Denah Full Restoran	61
2.9.2 Fasad.....	62
2.9.3 Desain Interior	63
2.9.4 Denah Layout Dapur.....	84
BAB III.....	86
3.1 Konsumen Sasaran	86
3.1.1 Profil Segmentasi	86
3.1.2 Target Konsumen	87

3.1.3 Target Produk	87
3.2 Pemetaan Pasar	89
3.3 Pemetaan Kompetitor	91
3.4 Penentuan Posisi	93
3.5 Daya Saing.....	94
3.6 Tolak Ukur SWOT	96
3.7 Tabel Perbandingan	98
BAB IV	100
4.1 <i>Organization Chart</i>	100
4.2 <i>Department Projection</i>	100
4.2.1 CEO (<i>Chief Executive Officer</i>)	100
4.2.2 <i>Restaurant Manager</i>	101
4.2.2.1 <i>Restaurant Supervisor</i>	101
4.2.2.2 <i>Floor Team</i>	101
4.2.2.3 <i>Kitchen Team</i>	101
4.2.2.4 <i>Bar Team</i>	102
4.2.3. <i>Human Resource Manager</i>	102
4.2.3.1 <i>Legal</i>	102
4.2.3.2 <i>Human Resource</i>	102
4.2.4 <i>Finance Manager</i>	103
4.2.4.1 <i>Accounting</i>	103
4.2.4.2 <i>Finance</i>	103
4.2.4.3 <i>Purchasing</i>	103
4.2.5 <i>Sales & Marketing Manager</i>	103
4.2.5.1 <i>Marketing & Graphics Designer</i>	104
4.3 <i>Manning</i>	104
4.4 Rencana Pemasaran	108
4.5 Taktik Pemasaran	108
4.5.1 Testimonial	109
4.5.2 Hubungan Masyarakat	109

4.5.3 Media Sosial	109
4.6 Strategi Pemasaran	109
4.6.1 <i>Product</i>	110
4.6.2 <i>Price</i>	110
4.6.3 <i>Place</i>	111
4.6.4 <i>Promotion</i>	111
4.7 Tujuan Pemasaran.....	111
4.7.1 Tujuan Jangka Pendek	112
4.7.2 Tujuan Jangka Panjang	112
4.8 <i>Customer Relationship Management Plan</i>	112
4.8.1 <i>Data Collection</i>	113
4.8.2 <i>Following up</i>	114
4.8.3 <i>Reminding</i>	115
4.8.4 <i>Membership</i>	115
4.9 <i>Timeline</i>	116
4.10Proyeksi Keuangan.....	117
4.10.1 Jumlah Investasi yang Dibutuhkan	117
4.10.2 Proyeksi Biaya Pembangunan Awal	117
4.10.3 <i>Product Master</i>	119
4.10.3.1 <i>Food & Beverage Percentage</i>	122
4.10.4 Proyeksi Pendapatan.....	123
4.10.5 Proyeksi Biaya Operasional & Pemasaran.....	143
4.10.6 Proyeksi Rugi atau Laba	147
4.10.7 Proyeksi Arus Kas	148
4.10.8 Proyeksi Besaran dan Jangka Waktu ROI.....	148
4.10.9 <i>Break Even Point</i>	150
4.11Analisa Resiko & <i>Exit Strategy</i>	151
4.11.1 Produksi.....	151
4.11.2 Operasional.....	152
4.11.3 <i>Financial</i>	152
4.11.4 Kompetitor.....	152
4.11.5 Pemasaran.....	153

4.11.6 <i>Exit Strategy</i>	154
BAB V	155
DAFTAR PUSTAKA	156

