

## DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
ABSTRAK .....	xi
BAB I.....	1
1. 1 Latar Belakang.....	1
1. 2 Rumusan Masalah.....	5
1. 3 Tujuan Penulisan .....	6
1. 4 Manfaat Penulisan .....	7
1. 5 Sistematika Penulisan .....	7
BAB II.....	9
2. 1 Landasan Teori .....	9
2. 1. 1 Pengertian Studi Kelayakan Bisnis .....	9
2. 1. 2 Aspek Penilaian Studi Kelayakan Bisnis .....	10
2. 1. 3 Biaya Ekuitas ( <i>Cost of Equity</i> ).....	18
2. 1. 4 Biaya Modal ( <i>Cost of Capital</i> ).....	19
2. 1. 5 Arus Kas .....	20
2. 2 Kerangka Pemikiran .....	22
BAB III.....	23
3. 1 Gambaran Objek Penelitian.....	23
3. 2 Desain Penelitian .....	25
3. 3 Instrumen Penelitian .....	25
3. 4 Metode Pengumpulan Data .....	26
3. 4. 1 Jenis Data .....	26

3. 4. 2 Sumber dan Langkah Pengumpulan Data .....	27
3. 4. 3 Waktu Pelaksanaan dan Pengumpulan Data .....	28
3. 5 Metode Analisis Data .....	28
<b>BAB IV .....</b>	<b>30</b>
4. 1 Analisis Kelayakan Bisnis .....	30
4. 2 Aspek Pasar .....	30
4. 3 Aspek Manajemen .....	37
4. 4 Aspek Teknis dan Operasional .....	38
4. 5 Aspek Keuangan.....	40
4. 6 Analisis Aspek Keuangan.....	44
4. 6. 1 Biaya Ekuitas ( <i>Cost of Equity</i> ) .....	44
4. 6. 2 <i>Payback Period</i> (PP) .....	45
4. 6. 3 <i>Net Present Value</i> (NPV) .....	46
4. 6. 4 <i>Modified Internal Rate of Return</i> (MIRR) .....	47.
4. 6. 5 <i>Profitability Index</i> (PI) .....	48
<b>BAB V.....</b>	<b>50</b>
5. 1 Simpulan.....	50
5. 2 Implikasi .....	53
5. 3 Saran .....	53
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>55</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Data Produksi Makanan Triwulanan.....	3
Tabel 4.1 Data Jumlah Penumpang Pesawat di Bandara Soekarno Hatta .....	34
Tabel 4.2 Analisis SWOT Dapur Geprek Nyonyah.....	37
Tabel 4.3 Sarana dan Prasarana Dapur Geprek Nyonyah .....	39
Tabel 4.4 Asumsi Keuangan Dapur Geprek Nyonyah.....	40
Tabel 4.5 Biaya Investasi Dapur Geprek Nyonyah.....	41
Tabel 4.6 Perhitungan Biaya Ekuitas Dapur Geprek Nyonyah.....	44
Tabel 4.7 Hasil Perhitungan <i>Payback Period</i> Proyek Dapur Geprek Nyonyah .....	45
Tabel 4.8 Hasil Perhitungan <i>Present Value</i> Proyek Dapur Geprek Nyonyah.....	46
Tabel 4.9 Hasil Perhitungan <i>Internal Rate of Return</i> Proyek Dapur Geprek Nyonyah.....	48

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerangka Pemikiran .....	22
Gambar 3.1 Logo Dapur Geprek Nyonyah .....	23
Gambar 3.2 Logo Phaladwija <i>Food Court</i> .....	24
Gambar 4.1 Paket Nasi Ayam Geprek .....	31
Gambar 4.2 Paket Nasi Dori Geprek .....	31
Gambar 4.3 Paket Nasi Ayam Bakar .....	32
Gambar 4.4 Paket Nasi Ayam Goreng .....	32

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran I Proyeksi Penjualan Dapur Geprek Nyonyah.....	57
Lampiran II Proyeksi Beban HPP dan Operasional Dapur Geprek Nyonyah ....	59
Lampiran III Proyeksi Biaya Investasi Dapur Geprek Nyonyah .....	61
Lampiran IV Proyeksi Laba Rugi Dapur Geprek Nyonyah.....	62
Lampiran V Proyeksi Arus Kas Dapur Geprek Nyonyah.....	63