

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa karena atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, Tugas Akhir ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Tugas Akhir dengan judul STUDI KELAYAKAN BISNIS ELS CAKERY & BAKING STUDIO DI GADING SERPONG ini ditunjukkan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan – Tangerang, Banten.

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya bimbingan, bantuan, semangat, dan doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Bapak Drs. Demson R.H. Goeltom, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing serta memberikan masukan dan arahan dalam penyusunan Tugas Akhir.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A. Par., M.M., CHE. selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A. Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

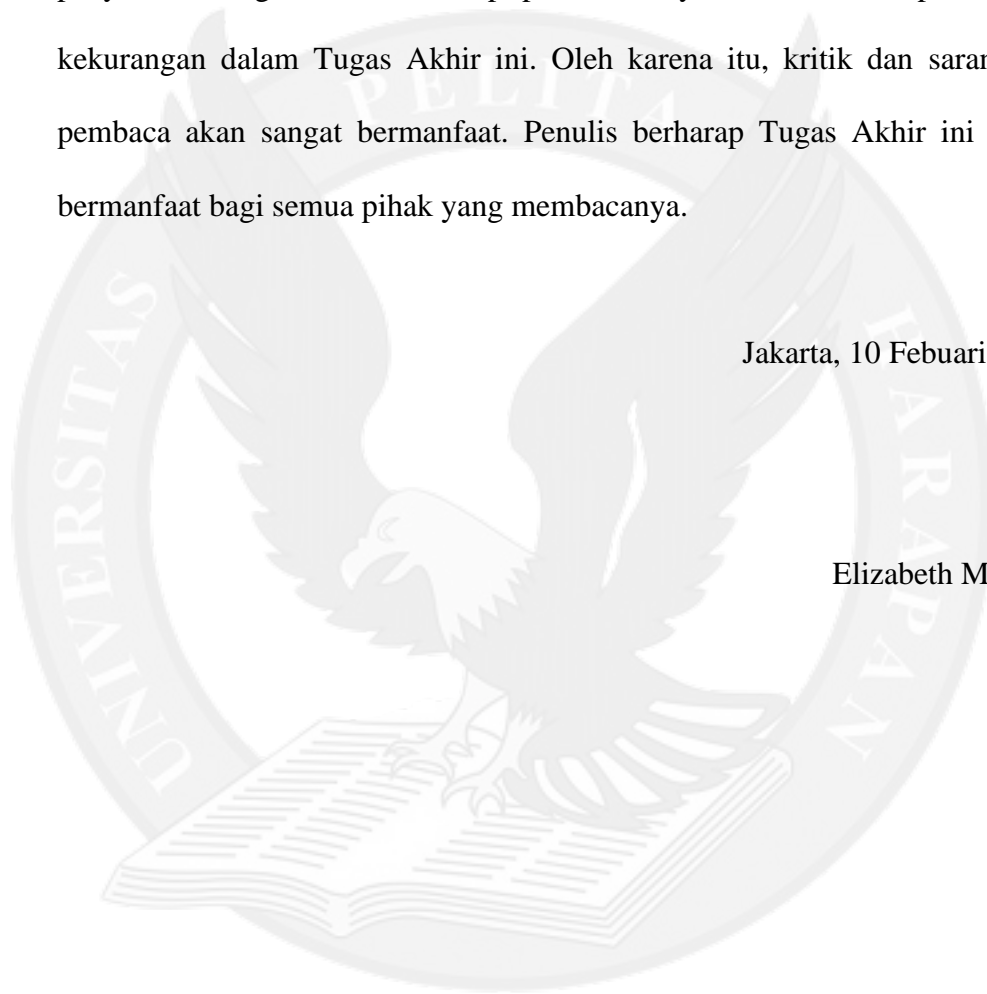
4. Bapak Vasco A.H. Goeltom, S.ST., M.M., selaku Penasihat Akademik yang telah memberikan penjelasan serta ilmu mengenai program studi pengelolaan perhotelan.
5. Ibu Juliana, S.E., M.M. selaku Ketua Penguji Tugas Akhir.
6. Ibu Lice Sari, A. Md., B.As., M. selaku Anggota Penguji Tugas Akhir.
7. Ibu Rosianna Sianipar, S.ST.Par., M.M. selaku Anggota Penguji Tugas Akhir.
8. Seluruh dosen yang telah mengajar selama proses menempuh Pendidikan di Universitas Pelita Harapan.
9. Staf Karyawan Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
10. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. Orang tua, kakak, dan adik yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
12. Desy Natalia dan Michelle Adeline yang 24/7 senantiasa membantu penulis dan meluangkan waktu santainya untuk mengajari satu per satu dalam proses penyelesaian Tugas Akhir ketika ada hambatan.
13. Chevanya Lawrence, Christy Laurencia, dan Cherish Chriselina selaku teman segenre, teman seperjuangan, dan juga teman disaat suka maupun duka dalam menyelesaikan kuliah.
14. Mikhael Evan yang senantiasa meluangkan waktunya untuk membantu penulis dalam pembuatan desain interior Tugas Akhir ini.
15. Amanda Jubir dan Averine Hernando selaku teman akrab yang selalu memberikan semangat, dukungan, dan menjadi tempat penulis berkeluh kesah.

16. Para pelanggan lama Els Cakery yang senantiasa membantu penulis dalam pengumpulan data kuesioner yang disebarkan.
17. Seluruh pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis telah berusaha semaksimal mungkin dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, tetapi penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan dalam Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, 10 Februari 2021

Elizabeth Maggie



DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	5
C. Metodologi	7
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	13
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan	17
B. Analisis Penawaran	45
C. Segmentasi Target dan Posisi Bisnis dalam Pasar	66
D. Bauran Pemasaran	72
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal, Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	95
BAB III ASPEK OPERASIONAL	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	99
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	112
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	114

viii

D. Pemilihan Lokasi	118
E. Teknologi yang Digunakan	119
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	
A. Pengorganisasian	123
B. Sumber Daya Manusia	134
C. Aspek Yuridis	144
BAB V ASPEK KEUANGAN	
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	154
B. Perkiraan Biaya Operasional	156
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	160
D. Proyeksi Neraca Keuangan	162
E. Proyeksi Laba Rugi	164
F. Proyeksi Arus Kas	164
G. Analisis Titik Impas	165
H. Penilaian Investasi	166
I. Rasio Finansial	170
J. Manajemen Risiko	182
BAB VI SIMPULAN	187
DAFTAR PUSAKA	193
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Data Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman dari Tahun 2010 – 2019	2
2.	Persentase Usaha <i>E-Commerce</i> Menurut Jenis Barang yang Dijual.....	3
3.	<i>Five Forces Porter Els Cakery & Baking Studio</i>	65
4.	Logo <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	78
5.	<i>Flowchart</i> Aktivitas Karyawan <i>Front Liner Els Cakery & Baking Studio</i>	103
6.	<i>Flowchart</i> Karyawan <i>Back Liner Els Cakery & Baking Studio</i> pada saat Proses Produksi	105
7.	<i>Flowchart</i> Karyawan <i>Back Liner Els Cakery & Baking Studio</i> pada saat Proses <i>Baking and Cake Decorating Class</i>	106
8.	<i>Flowchart</i> Aktivitas Pelanggan di <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	108
9.	<i>Flowchart</i> Aktivitas Pelanggan pada Area <i>Baking Studio</i>	109
10.	<i>Layout</i> Keseluruhan <i>Els Cakery & Baking Studio</i> (Dilihat dari Sisi Kanan)	115
11.	<i>Layout</i> Keseluruhan <i>Els Cakery & Baking Studio</i> (Dilihat dari Sisi Kiri)	116
12.	<i>Layout</i> Lantai Satu <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	116
13.	<i>Layout</i> Lantai Dua <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	117
14.	<i>Layout</i> Lantai Tiga <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	117
15.	Struktur Organisasi <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	133

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Data Laba Bersih Penjualan <i>Els Cakery</i> Melalui Instagram Tahun 2020	4
2.	Hasil Olahan Data Kuesioner Berdasarkan Profil Responden	17
3.	Hasil Olahan Data Kuesioner Berdasarkan Kondisi Pasar.....	20
4.	Uji Validitas	23
5.	Uji Reliabilitas	26
6.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Produk	27
7.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Harga	30
8.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Distribusi	33
9.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Promosi	36
10.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Karyawan	37
11.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Program	40
12.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Pengemasan	43
13.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Kerjasama	44
14.	Daftar Pesaing Langsung <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	46
15.	Daftar Pesaing Tidak Langsung <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	46
16.	Matriks Analisis SWOT <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	50
17.	Daftar Menu Makanan dari <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	73
18.	Daftar Menu Minuman dari <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	74
19.	Daftar Menu <i>Custom and Celebration Cakes</i> dari <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	74
20.	Daftar <i>Baking and Cake Decorating Class Els Cakery & Baking Studio</i>	75
21.	Daftar Menu Paket <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	76
22.	Daftar Harga Menu Makanan <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	83
23.	Daftar Harga Menu Minuman <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	84
24.	Daftar Harga Menu <i>Custom and Celebration Cakes Els Cakery & Baking Studio</i>	84
25.	Daftar Harga <i>Baking and Cake Decorating Class Els Cakery & Baking Studio</i>	85
26.	Daftar Harga Menu Paket <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	85
27.	Perkiraan Biaya Promosi <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	89
28.	Tingkat Inflasi Bulanan di Indonesia Periode Januari 2019 – Oktober 2020	95
29.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Karyawan <i>Front Liner</i> dan Fasilitas	113
30.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Karyawan <i>Back Liner</i> Dan Fasilitas pada saat Proses Produksi	113
31.	Hubungan Fungsional Antara Karyawan <i>Back Liner</i> dan Fasilitas pada saat Kelas	114

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
32.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan Pengunjung <i>Cake Shop</i> dan Fasilitas	114
33.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan Pengunjung <i>Baking Studio</i> dan Fasilitas	114
34.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	118
35.	Perhitungan Kebutuhan Fasilitas <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	118
36.	Perbandingan Pemilihan Lokasi <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	119
37.	Rincian Harga <i>Fingerprint</i>	120
38.	Rincian Harga <i>CCTV</i>	121
39.	Rincian Harga <i>Wi-Fi</i>	121
40.	Rincian Harga <i>Point of Sales</i>	122
41.	Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan Karyawan <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	124
42.	Waktu Operasional <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	129
43.	Pembagian <i>Shift</i> Karyawan <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	129
44.	Jumlah Karyawan <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	133
45.	Jadwal Kerja Karyawan <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	134
46.	Jumlah Gaji Pokok Karyawan <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	139
47.	Perhitungan Biaya Program BPJS	142
48.	Keterangan Identitas Pemegang Saham	147
49.	Rincian Sumber Investasi <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	154
50.	Perkiraan Biaya Investasi Awal <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	154
51.	Rincian Perkiraan Biaya Operasional <i>Els Cakery & Baking Studio</i>	157
52.	Maksimal Pelanggan untuk <i>Cake Shop</i>	161
53.	Maksimal Pelanggan untuk <i>Custom Cakes</i>	161
54.	Maksimal Pelanggan untuk <i>Baking and Cake Decorating Class</i>	162
55.	Perincian Total <i>Asset Els Cakery & Baking Studio</i>	163
56.	Perincian Total <i>Liabilities & Stockholder's Equity</i>	163
57.	Rata-Rata Tingkat Diskonto	167

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner	A1-A9
2.	Hasil Kuesioner	B1-B5
3.	Desain Interior	C1-C3
4.	Desain Grafis	D1
5.	Media Pemasaran	E1-E4
6.	<i>Menu Costing</i>	F1-F13
7.	<i>Cost of Good Sold</i>	G1-G26
8.	<i>Expenses</i>	H1-H5
9.	<i>List of Renovation</i>	I1
10.	<i>Equipment and Supplies</i>	J1-J4
11.	<i>List of Suppliers</i>	K1
12.	Finansial	L1-L23

