

## KATA PENGANTAR

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

Tugas Akhir dengan judul **STUDI KELAYAKAN BISNIS BUBBLE TEA HOT POT DI JALAN JOHAR, MENTENG, JAKARTA PUSAT** ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan – Jakarta.

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

1. Bapak Dr. Ir. Rudy Pramono, M.Si. selaku Pembimbing 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.
4. Bapak Dr. Drs. Soeseno Bong, M.M., Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST. Par., M.M., dan Ibu Dr. Wulanmeiaya Wowor, M.M. selaku Dosen Penguji Sidang.
5. Ibu Juliana, M.M., selaku Penasehat Akademik.
6. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

7. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
8. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
9. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
10. Kartika Dian yang telah memberikan semangat, banyak bantuan, dan bimbingan.
11. Michelle Regina yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
12. Lucy Margaret, Desy Natalia, Aurelie Carvina, dan Elizabeth Maggie, teman seperjuangan yang banyak membantu dan mendukung dalam berbagai hal selama melewati pengerjaan tugas akhir ini.
13. Natasia Elizabeth, kakak serta teman yang mendukung dan membantu dalam pengerjaan tugas akhir ini.
14. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, 24 November 2020

Michelle Adeline

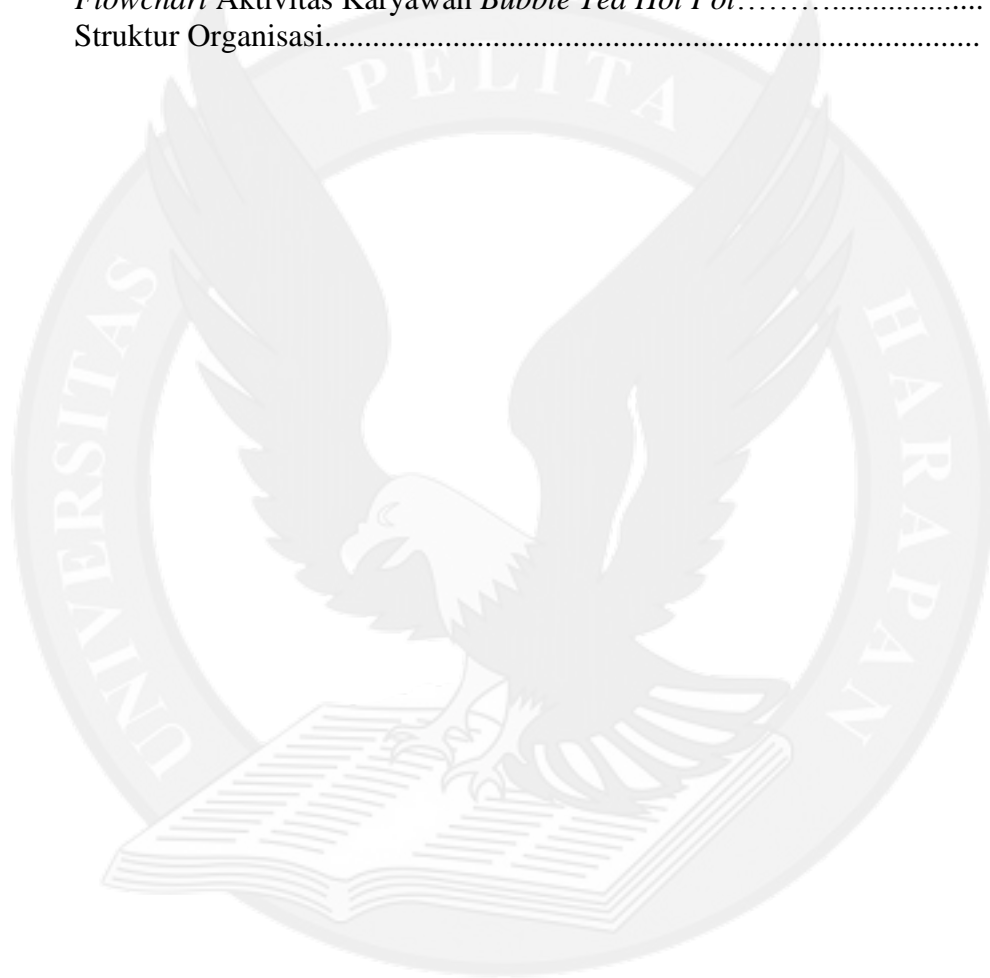
## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Gagasan Awal .....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan .....	9
C. Metodologi .....	11
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	16
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN .....</b>	<b>30</b>
A. Analisis Permintaan.....	30
B. Analisis Penawaran .....	48
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar.....	64
D. Baur Pemasaran .....	68
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi .....	83
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL .....</b>	<b>89</b>
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas .....	89
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas .....	99

C.	Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	100
D.	Pemilihan Lokasi.....	100
E.	Teknologi Yang Digunakan .....	103
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA .....</b>		<b>105</b>
A.	Pengorganisasian .....	105
B.	Pengembangan Sumber Daya Manusia .....	115
C.	Aspek Yuridis.....	126
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN.....</b>		<b>137</b>
A.	Kebutuhan dan Sumber Dana.....	137
B.	Perkiraan Biaya Operasional .....	138
C.	Perkiraan Pendapatan Usaha .....	142
D.	Proyeksi Neraca.....	144
E.	Proyeksi Rugi Laba .....	145
F.	Proyeksi Arus Kas .....	146
G.	Analisis Titik Impas ( <i>BEP</i> ) .....	147
H.	Penilaian Investasi .....	148
I.	Analisis Rasio Keuangan.....	152
J.	Manajemen Risiko.....	164
<b>BAB VI SIMPULAN.....</b>		<b>167</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>		<b>174</b>
<b>LAMPIRAN</b>		
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>		

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1	Proyeksi Penduduk Menurut Kelompok Umur di DKI Jakarta Tahun 2020 – 2022.....	31
2	Analisis <i>Five Forces Porter</i> .....	63
3	Logo <i>Bubble Tea Hot Pot</i> .....	73
4	<i>Flowchart</i> Aktivitas Pelanggan <i>Bubble Tea Hot Pot</i> .....	90
5	<i>Flowchart</i> Aktivitas Karyawan <i>Bubble Tea Hot Pot</i> .....	93
6	Struktur Organisasi.....	110



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	Jumlah Penduduk DKI Jakarta 2019-2020.....	3
2	PDRB Kota Jakarta Pusat Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha (juta rupiah), 2015–2019.....	4
3	Daftar kedai <i>bubble tea</i> di Jakarta.....	6
4	Daftar Restoran di Jalan Johar.....	7
5	Daftar Kantor di Jalan Johar 2020.....	8
6	Daftar Hotel di Jalan Johar.....	9
7	Hasil Pra Survey Minat Masyarakat Terhadap <i>Bubble Tea Hot Pot</i> .....	28
8	Hasil Kuesioner pada Profil Responden dan Perilaku Konsumen.....	34
9	Hasil Uji Validitas.....	39
10	Hasil Uji Reliabilitas.....	42
11	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Produk.....	43
12	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Harga.....	44
13	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Promosi.....	45
14	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Distribusi.....	45
15	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Pemrograman.....	46
16	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Pengemasan.....	46
17	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Karyawan.....	47
18	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Kerja Sama.....	48
19	Daftar Pesaing Langsung Restoran <i>Bubble Tea</i> di Menteng.....	49
20	Pesaing Tidak Langsung Restoran Minuman di Menteng.....	50
21	Analisis <i>SWOT</i> .....	56
22	Menu.....	69
23	Daftar Harga Menu.....	75
24	Daftar Paket.....	80
25	Daftar Program.....	81
26	Hubungan Aktivitas Pelanggan dengan Fasilitas.....	99
27	Hubungan Aktivitas Karyawan dengan Fasilitas.....	99
28	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas <i>Bubble Tea Hot Pot</i> .....	100
29	Perbandingan Lokasi.....	101
30	Biaya Sewa.....	102
31	Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan.....	107
32	Jumlah Karyawan yang Dibutuhkan.....	112
33	Jam Operasional <i>Bubble Tea Hot Pot</i> .....	113
34	Pembagian <i>Shift</i> .....	114
35	Jadwal Kerja Karyawan.....	114
36	Distribusi Gaji Karyawan.....	121
37	Biaya Jaminan Sosial Karyawan.....	123
38	Program Pelatihan dan Pengembangan.....	125
39	Perkiraan Biaya Legalitas.....	136

40	Perkiraan Dana Investasi Awal.....	137
41	Sumber Dana Investasi.....	138
42	Perkiraan <i>COGS</i> dan Biaya Operasional.....	139
43	Asumsi Penjualan Selama 10 Tahun.....	143
44	Proyeksi Neraca Selama 10 Tahun (dalam Rupiah).....	144
45	Proyeksi Rugi Laba Selama 10 Tahun (dalam Rupiah).....	146
46	Proyeksi Arus Kas Selama 10 Tahun (dalam Rupiah).....	147
47	<i>BEP</i> Selama 10 Tahun (dalam Rupiah).....	148
48	<i>NPV</i> Selama 10 Tahun (dalam Rupiah).....	151



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1	Kuesioner.....	A-1
2	Daftar Pesaing .....	B-1
3	<i>Costing</i> dan <i>COGS</i> .....	C-1
4	<i>Graphic Design</i> .....	D-1
5	Laporan Keuangan.....	E-1

