

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 *Purple U* di Palembang 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 waktu. 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. Juliana, S.E., M.M., selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir dan Dosen Penasehat Akademik atas bimbingan, waktu, ilmu, dan dukungan dari awal perkuliahan sampai Tugas Akhir ini dapat selesai.
2. Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan
3. Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Vasco A.H. Goeltom, S.ST.Par., M.M. selaku ketua penguji sidang tugas akhir.
5. Jimmy M.H. Situmorang, B.Sc., M.B.A. selaku anggota penguji sidang tugas akhir.
6. Vincentius Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M. selaku anggota penguji sidang tugas akhir.

7. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan yang telah membagikan ilmunya selama masa perkuliahan berlangsung.
8. Semua staf karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu dalam kegiatan administratif.
9. Semua staf karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu memberikan akses perpustakaan *online* dan *repository*.
10. Orang tua yang telah membesarkan dan memberikan dukungan berupa materi, doa, moril, dan kasih sayang yang tidak ada habisnya hingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
11. Mega Mentari, Janice Herlianto, dan Charlita Niasti yang merupakan teman baik selama perkuliahan empat tahun.
12. Nadya yang membantu desain grafik yang merupakan teman baik dari SMA sampai sekarang dan Jesslyn Amanda yang membantu desain *layout* dan 3D yang merupakan teman baik selama perkuliahan.
13. Departemen Pelestarian Lingkungan *Service Learning Community* (SLC) 2018/2019 yang sudah memberikan pengalaman dan kesempatan yang berharga serta pertemanan, dukungan, dan semangat yang masih terus berlanjut sampai sekarang.
14. Semua teman dari angkatan dan jurusan apapun di Universitas Pelita Harapan yang telah menjalin pertemanan selama masa perkuliahan.
15. Semua yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu, yang telah memberikan kontribusi dalam bentuk apapun itu, yang telah membantu menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan

dalam Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat bagi penulis. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membaca.

Jakarta, 3 Februari 2021

Jessica Aprilia Jonny



DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii

BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	5
C. Metodologi.....	7
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	11

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

A. Analisis Permintaan	22
B. Analisis Penawaran	50
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis Dalam Pasar	68
D. Baur Pemasaran	71
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	88

BAB III ASPEK OPERASIONAL

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	94
B. Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas .	110
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	112
D. Pemilihan Lokasi	115
E. Teknologi Yang Digunakan	117

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	
A. Pengorganisasian	122
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	130
C. Aspek Yuridis	144
BAB V ASPEK KEUANGAN	
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	154
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	157
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	160
D. Proyeksi Neraca	162
E. Proyeksi Rugi Laba	164
F. Proyeksi Arus Kas	166
G. Analisis Titik Impas.....	166
H. Penilaian Investasi	167
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan	169
J. Manajemen Resiko.....	182
BAB VI SIMPULAN.....	185
DAFTAR PUSTAKA	191
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Restoran/Rumah Makan di Kota Palembang.....	1
2.	Proyeksi Penduduk Provinsi Sumatera Selatan Menurut Kota Tahun 2016-2020	3
3.	Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok Umur di Kota Palembang Pada Pertengahan Tahun 2015-2019.....	24
4.	Hasil Kuesioner Profil Responden	26
5.	Hasil Tes Validitas	28
6.	Data Hasil Uji Reliabilitas	33
7.	Data Hasil Kuesioner Baur Pemasaran (Produk).....	34
8.	Data Hasil Kuesioner Baur Pemasaran (Harga).....	37
9.	Data Hasil Kuesioner Baur Pemasaran (Distribusi).....	40
10.	Data Hasil Kuesioner Baur Pemasaran (Promosi)	42
11.	Data Hasil Kuesioner Baur Pemasaran (Manusia).....	43
12.	Data Hasil Kuesioner Baur Pemasaran (Pengemasan).....	45
13.	Data Hasil Kuesioner Baur Pemasaran (Pemrograman)	47
14.	Data Hasil Kuesioner Baur Pemasaran (Kerjasama)	48
15.	Daftar Pesaing Langsung <i>Purple U</i>	51
16.	Daftar Pesaing Tidak Langsung <i>Purple U</i>	51
17.	Matriks Analisis SWOT	56
18.	Menu Makanan <i>Purple U</i>	72
19.	Menu Minuman <i>Purple U</i>	73
20.	Harga Menu Makanan <i>Purple U</i>	76
21.	Harga Menu Minuman <i>Purple U</i>	77
22.	Menu Pengemasan <i>Purple U</i>	84
23.	Tingkat Inflasi Kota Palembang Industri Penyedia Makanan dan Minuman/Restoran Bulan Januari-September Tahun 2020	89
24.	Hubungan Aktivitas <i>Front of The House</i> dengan Fasilitas	110
25.	Hubungan Aktivitas <i>Back of The House</i> dengan Fasilitas	111
26.	Hubungan Aktivitas <i>Customer Dine In</i> dengan Fasilitas.....	111
27.	Hubungan Aktivitas <i>Customer Take Away</i> dengan Fasilitas	112
28.	Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas <i>Purple U</i>	112
29.	Perbandingan Lokasi	115
30.	Rincian Harga POS	117
31.	Rincian Harga <i>Wi-Fi</i>	118
32.	Rincian Harga CCTV	118
33.	Rincian Harga Mesin Es Batu	118
34.	Rincian Harga Oven.....	119
35.	Rincian Harga Mesin Pemindai Jari.....	119
36.	Rincian Harga Pengeras Suara	119
37.	Rincian Harga Komputer dan <i>Printer</i>	119
38.	Rincian Harga Lampu LED	120
39.	Rincian Harga Mesin Pembuat Mie	120
40.	Rincian Harga AC	120
41.	Rincian Harga Kulkas	121
42.	Rincian Harga Mesin Sterilisasi.....	121
43.	Analisis Pekerjaan <i>Purple U</i>	123

44.	Jumlah Karyawan <i>Purple U</i>	130
45.	Waktu Kerja Karyawan <i>Purple U</i>	131
46.	Jadwal Karyawan <i>Purple U</i>	131
47.	Distribusi Upah/Gaji, Uang Lembur, dan Insentif Karyawan <i>Purple U</i>	136
48.	Biaya Jaminan Sosial <i>Purple U</i>	139
49.	Pelatihan dan Pengembangan <i>Purple U</i>	142
50.	Biaya Pengurusan Izin Usaha <i>Purple U</i>	152
51.	Investasi Awal <i>Purple U</i>	154
52.	Sumber Dana <i>Purple U</i>	157
53.	Biaya Operasional <i>Purple U</i>	157



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Matriks Five Forces Porter's	67
2.	Aktivitas Karyawan <i>Purple U</i>	103
3.	Aktivitas Pelanggan <i>Purple U</i>	107
4.	Denah Ruang Lantai Satu <i>Purple U</i>	114
5.	Denah Ruang Lantai Dua <i>Purple U</i>	114
6.	Denah Ruang Lantai Tiga <i>Purple U</i>	115
7.	Struktur Organisasi <i>Purple U</i>	128



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	KUESIONER	A-1
B.	DESAIN GRAFIS	B-1
C.	DESAIN <i>LAYOUT</i> DAN 3D	C-1
D.	COGS	D-1
E.	KEUANGAN.....	E-1
F.	OUTPUT.....	F-1

