

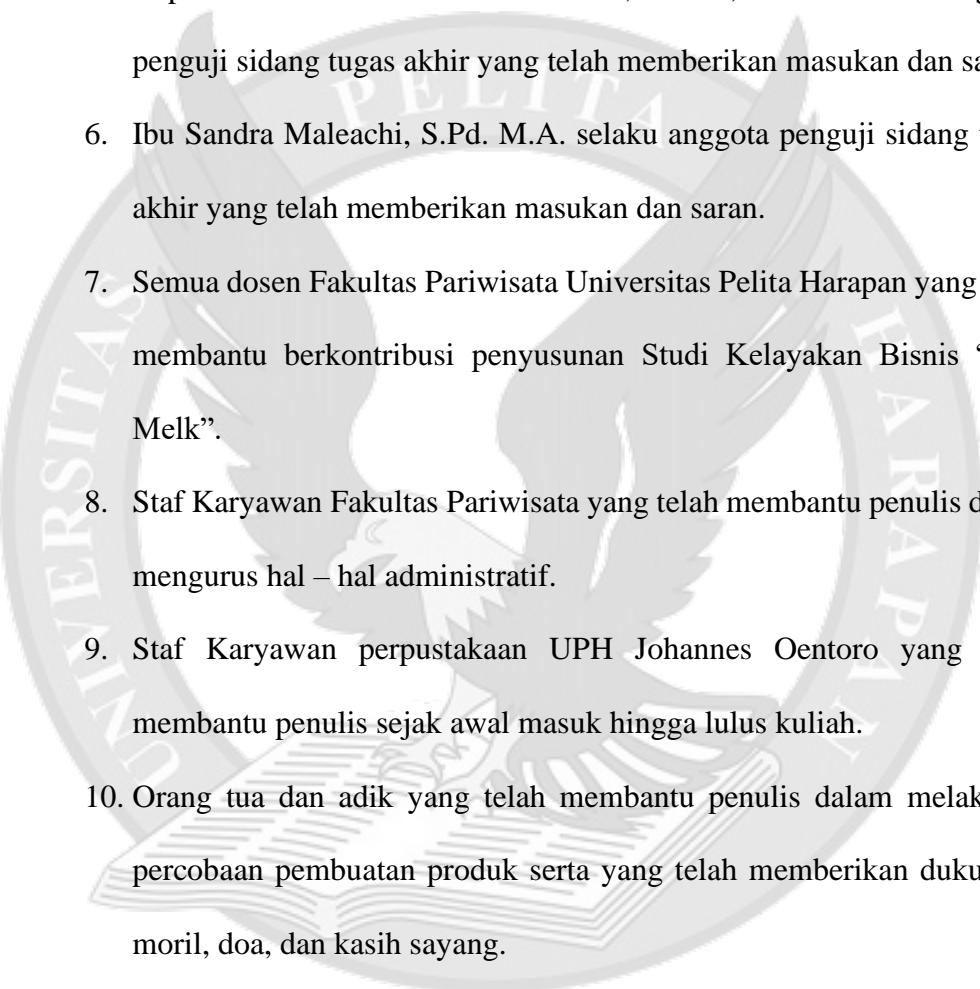
KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas Rahmat dan kekuatan-Nya penulis dapat menyelesaikan Studi Kelayakan Bisnis ini dengan baik. Studi Kelayakan Bisnis adalah salah satu dari beberapa persyaratan yang wajib dilakukan oleh penulis di Universitas Pelita Harapan untuk memenuhi Tugas Akhir dalam memperoleh gelar pendidikan Program Strata-1 yaitu Sarjana Terapan Pariwisata pada program studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata.

Judul yang dipilih penulis dalam penulisan ini adalah “STUDI KELAYAKAN BISNIS “SOJA MELK” DENGAN SISTEM *CLOUD KITCHEN* DI KARAWACI, TANGERANG”. Penulis memilih topik tersebut sebagai topik pembahasan tugas akhir karena penulis melihat sari kedelai ini memiliki keistimewaan yang dapat dikemas menjadi produk yang inovatif.

Proses penyusunan Studi Kelayakan Bisnis ini, penulis dibantu oleh sumber daya yang dimiliki penulis seperti pengetahuan dan uji coba langsung, serta pihak-pihak yang telah membantu dan membimbing penulis dalam Menyusun ini dari awal hingga akhir. Rasa terima kasih tidak hentinya diucapkan oleh penulis kepada pihak-pihak berikut yang telah berkontribusi dalam penyusunan studi kelayakan bisnis ini:

1. Bapak Dr. Meitolo Hulu, S.ST., M.M. selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dan mengarahkan penulis selama penyusunan Studi Kelayakan Bisnis “Soja Melk” dari awal hingga selesai.
2. Ibu Dr. Diana Mutiara Lemy, A. Par., M.M.,CHE selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan serta Penasehat Akademik yang telah memberikan ilmu serta nasihat selama masa perkuliahan penulis.

- 
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M. selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan yang membantu dan membimbing mengenai akademik perkuliahan.
 4. Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST.Par., M.M. selaku ketua penguji sidang tugas akhir yang telah memberikan masukan dan saran.
 5. Bapak Vincentius Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M. selaku anggota penguji sidang tugas akhir yang telah memberikan masukan dan saran.
 6. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd. M.A. selaku anggota penguji sidang tugas akhir yang telah memberikan masukan dan saran.
 7. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan yang telah membantu berkontribusi penyusunan Studi Kelayakan Bisnis “Soja Melk”.
 8. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam mengurus hal – hal administratif.
 9. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis sejak awal masuk hingga lulus kuliah.
 10. Orang tua dan adik yang telah membantu penulis dalam melakukan percobaan pembuatan produk serta yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
 11. Teman-teman seperjuangan Agatha, Christine, Franky, Priscillia, Tiffanny, dan Theovanus yang telah membantu serta memberikan semangat kepada penulis.

12. Para akrab Annah, Carel, Juan, Steven, dan William yang sudah membantu penulis dalam menyusun studi kelayakan bisnis ini serta memberikan dukungan setiap saat.
13. Para teman Megawaty, Devisya, Jovandy, Guntur, Michael, Arthur, Pia, Yulia, dan Cindy yang telah memberikan dukungan dan doa untuk penulis selama penyusunan studi kelayakan bisnis ini.
14. Para teman dan kerabat penulis yang telah berkontribusi membantu secara langsung atau tidak langsung dalam penyusunan ini serta memberikan semangat.
15. Teman-teman kelas G angkatan 2017 yang tidak dapat disebutkan satu per satu.
16. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan namanya satu per satu dalam membantu penulis baik secara langsung maupun tidak langsung dalam menyusun studi kelayakan bisnis ini.

Sebagai akhir dari pengantar Studi Kelayakan Bisnis, penulis menyadari bahwa di dalam studi kelayakan bisnis ini masih terdapat banyak kekurangan, oleh karena itu penulis berharap kepada pembaca dapat memberikan kritik, saran, dan masukan agar penulis dapat merevisi hasil penulisan ini. Selanjutnya penulis juga berharap agar studi kelayakan bisnis ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membaca dan digunakan sebagai acuan atau referensi

Tangerang, Februari 2021



Stevanny Agatha Wijaya

DAFTAR ISI

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR.....	v
----------------------------	----------

DAFTAR ISI.....	viii
------------------------	-------------

DAFTAR GAMBAR.....	x
---------------------------	----------

DAFTAR TABEL	xi
---------------------------	-----------

DAFTAR LAMPIRAN	xiii
------------------------------	-------------

BAB I PENDAHULUAN.....	1
-------------------------------	----------

A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	11
C. Metodologi	14
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	21

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	35
---	-----------

A. Analisis Permintaan	35
B. Analisis Penawaran	61
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar	84
D. Baur Pemasaran	89
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi	118

BAB III ASPEK OPERASIONAL	125
--	------------

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	125
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	139
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	141
D. Pemilihan Lokasi	142
E. Teknologi yang Digunakan.....	144

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA 147

A. Pengorganisasian.....	147
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	161
C. Aspek Yuridis	180

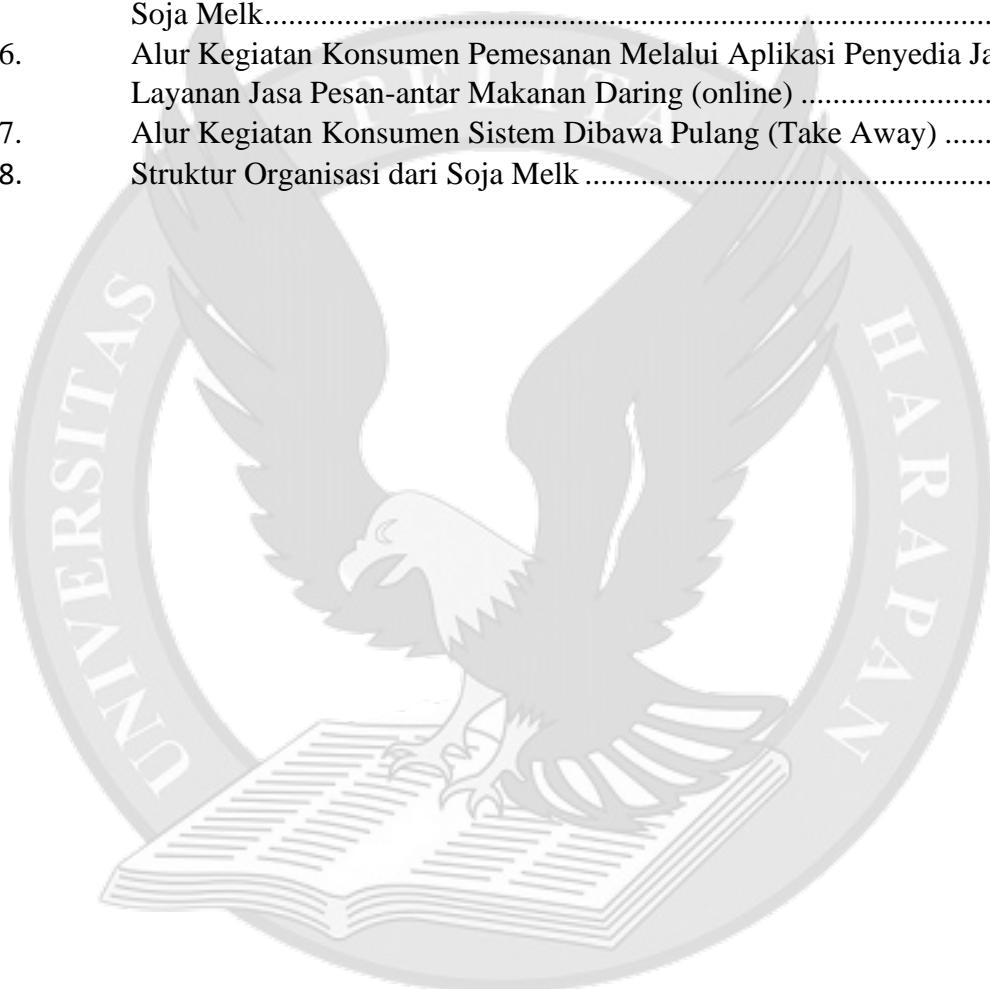
BAB V ASPEK KEUANGAN 204

A. Kebutuhan dan Sumber Dana	204
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	208
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	214
D. Proyeksi Neraca	216
E. Proyeksi Laba Rugi.....	217
F. Proyeksi Arus Kas.....	219
G. Analisis Titik Impas	220
H. Penilaian Investasi	221
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	226
J. Manajemen Risiko	243

BAB VI SIMPULAN**DAFTAR PUSTAKA 257****LAMPIRAN****DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Hal
1.	Aplikasi Pesan-antar yang Sering Dipakai	4
2.	Matriks Five – Forces Porter Model Soja Melk	83
3.	Logo Soja Melk	94
4.	Alur Kegiatan Karyawan Layanan Makanan dan Minuman (Food and Beverage Service) dari Soja Melk	129
5.	Alur Kegiatan Karyawan Penyedia Minuman (Beverage Provision) dari Soja Melk.....	132
6.	Alur Kegiatan Konsumen Pemesanan Melalui Aplikasi Penyedia Jasa Layanan Jasa Pesan-antar Makanan Daring (online)	134
7.	Alur Kegiatan Konsumen Sistem Dibawa Pulang (Take Away)	135
8.	Struktur Organisasi dari Soja Melk	160



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Hal
1.	Produk Domestik Bruto atas Dasar Harga Berlaku Menurut Sektor Usaha Penyedia Akomodasi dan Makan Minum (miliar rupiah), 2015 – 2019	2
2.	Laju Pertumbuhan Produk Domestik Bruto Penyedia Makan dan Minum (Persen) Tahun 2015 - 2019.....	2
3.	Jumlah Populasi Penduduk Menurut Kabupaten/ Kota di Provinsi Banten dan DKI Jakarta Tahun 2019	36
4.	Persentase Penduduk Menurut Golongan Pengeluaran per Kapita Sebulan di Provinsi Banten Tahun 2019	37
5.	Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin Di Provinsi Banten Tahun 2019	37
6.	Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin Di Provinsi DKI Jakarta Tahun 2019	38
7.	Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Data Responden	41
8.	Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Kondisi Pasar	43
9.	Hasil Olahan Kuesioner Soja Melk Perihal Lokasi dan Fasilitas	47
10.	Uji Validitas dan Reliabilitas Mengenai Baur Pemasaran Soja Melk ..	49
11.	Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Produk dari Soja Melk	50
12.	Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Harga dari Soja Melk	51
13.	Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Distribusi dari Soja Melk	53
14.	Hasil Olahan Kuesioner Promosi dari Soja Melk.....	55
15.	Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Manusia dari Soja Melk	56
16.	Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Kemasan dari Soja Melk	58
17.	Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Pemrograman dari Soja Melk.....	59
18.	Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Kerja Sama dari Soja Melk	60
19.	Direct Competitors dari Soja Melk.....	63
20.	Substitute Competitors dari Soja Melk	64
21.	Matriks Analisis SWOT Soja Melk.....	71
22.	Daftar Menu Soja Melk	92
23.	Harga dari Produk Soja Melk	101
24.	Laporan Inflasi di Indonesia Januari – September Tahun 2020	118
25.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Layanan Makanan dan Minuman (Food and Beverage Service) dengan Fasilitas	139
26.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Penyedia Minuman (Beverage Provision) dengan Fasilitas.....	140
27.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pemesanan Melalui Aplikasi Penyedia Jasa Layanan Pesan-antar Makanan Daring (online) dengan Fasilitas.....	140
28.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pemesanan Melalui Sistem Dibawa Pulang (Take Away) dengan Fasilitas.....	141
29.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Soja Melk	141

30.	Hasil Analisis Pemilihan Lokasi.....	143
31.	Perincian Harga dan Teknologi yang Digunakan Soja Melk	145
32.	Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan dari Soja Melk	148
33.	Shift Kerja Karyawan dari Soja Melk	156
34.	Jumlah Karyawan Pada Soja Melk	161
35.	Jadwal Kerja Karyawan Soja Melk	162
36.	Biaya Kompensasi Langsung Karyawan Soja Melk	172
37.	Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan Karyawan yang Ditanggung oleh Soja Melk.....	175
38.	Kegiatan dan Biaya yang Dikeluarkan Dalam Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Soja Melk.....	177
39.	Biaya Perizinan Usaha PT. Soja Unggul Jaya Berdomisili Kota Tangerang	202
40.	Perkiraan Dana Investasi Awal dari Soja Melk	204
41.	Rincian Sumber Dana dari Soja Melk	205
42.	Biaya Pra – Operasional dari Soja Melk	207
43.	Biaya Operasional dari Soja Melk.....	208
44.	Tingkat Inflasi Provinsi Banten Tahun 2018 – 2020 (dalam persen). 214	
45.	Laju Pertumbuhan Produk Domestik Regional Bruto Atas Dasar Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha di Provinsi Banten Tahun 2017 – 2019	214
46.	Perkiraan Penjualan dari “Soja Melk” pada Tahun Pertama.....	216
47.	Manajemen Resiko dari Soja Melk	245

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Hal
1.	KUESIONER	A-1
2.	DESAIN	B-1
3.	ITEM PROMOSI.....	C-1
4.	ITEM <i>CLOUD KITCHEN</i>	D-1
5.	HARGA POKOK PENJUALAN	E-1
6.	LAPORAN KEUANGAN.....	F-1
7.	DAFTAR RIWAYAT HIDUP	G-1

