

KATA PENGANTAR

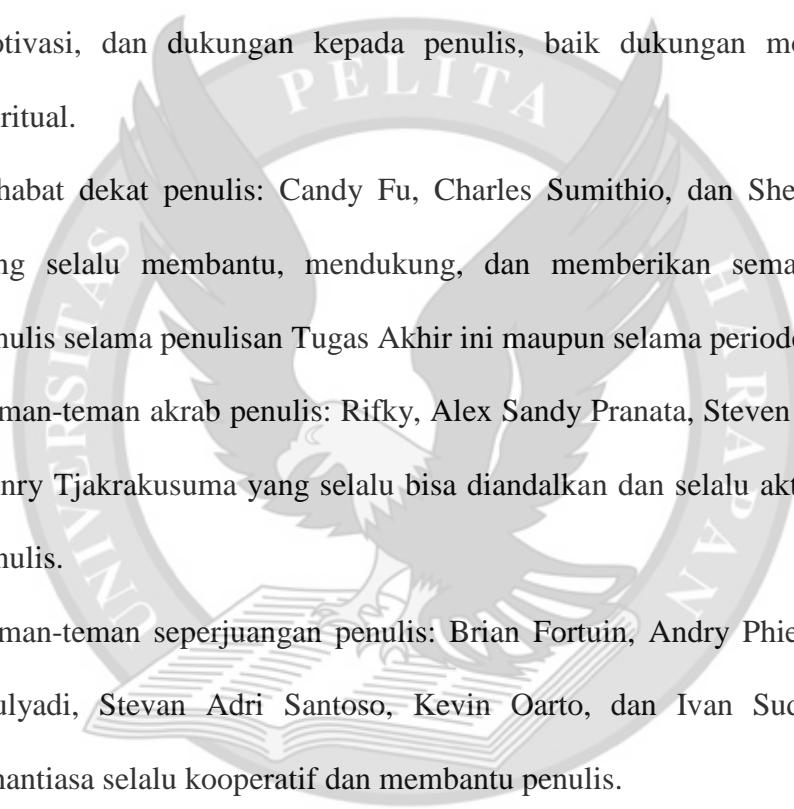
Puji dan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat rahmat-Nya, Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

Tugas Akhir dengan judul “RENCANA BISNIS RESTORAN L'APPÉTIT

- RESTAURANT DE FRANÇAIS” ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh gelar Sarjana Ekonomi Strata Satu Jurusan Manajemen Universitas Pelita Harapan.

Penulis menyadari bahwa tanpa adanya bimbingan, dorongan, bantuan, informasi, dan motivasi dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu penulis di dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

- 1) Bapak Dr. Kim Sung Suk selaku Dekan Fakultas Ekonomi dan Ketua Jurusan Manajemen Universitas Pelita Harapan.
- 2) Bapak Willy Gunadi, S.Kom., M.M., Ph.D. selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan bimbingan dan masukan kepada penulis serta sangat kooperatif selama penyusunan Tugas Akhir.
- 3) Ibu Evelyn Hendriana, S.E., M.Si. yang telah meluangkan waktunya untuk membantu penulis dan banyak memberikan masukan.
- 4) Bapak Lim Hai Handoko, B.B.A., M.B.A. selaku Penasihat Akademik penulis dan Dosen Kewirausahaan yang telah memberikan masukan kepada penulis.

- 
- 5) Semua Dosen yang telah mengajar penulis selama masa perkuliahan di Universitas Pelita Harapan.
 - 6) Staf Karyawan Fakultas Ekonomi yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif perkuliahan.
 - 7) Staf Karyawan Perpustakaan yang telah membantu penulis semasa kuliah hingga lulus kuliah.
 - 8) Papa, mama, dan saudara kandung yang senantiasa memberikan semangat, motivasi, dan dukungan kepada penulis, baik dukungan moral maupun spiritual.
 - 9) Sahabat dekat penulis: Candy Fu, Charles Sumithio, dan Sherly Novellya yang selalu membantu, mendukung, dan memberikan semangat kepada penulis selama penulisan Tugas Akhir ini maupun selama periode kuliah.
 - 10) Teman-teman akrab penulis: Rifky, Alex Sandy Pranata, Steven Santoso, dan Henry Tjakrakusuma yang selalu bisa diandalkan dan selalu aktif membantu penulis.
 - 11) Teman-teman seperjuangan penulis: Brian Fortuin, Andry Phieter, Timothy Mulyadi, Stevan Adri Santoso, Kevin Oarto, dan Ivan Sudiyanto yang senantiasa selalu kooperatif dan membantu penulis.
 - 12) Teman-teman semasa SMA penulis: Ria Yospida, Oneria Taslim, Anton Wijaya Halim, Jevi Chintia, Genoveva Livianti, dan Sufhia Leka yang selalu memberikan hiburan dan dorongan kepada penulis selama periode penulisan Tugas Akhir ini, serta kepada Fanny Tania yang membantu penulis dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.
 - 13) Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu oleh penulis.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam pembuatan karya Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran dari Pembaca untuk kelanjutan dan penyempurnaan dari karya Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membaca.

Karawaci, Februari 2012

Penulis



DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

ABSTRAK	vi
----------------------	-----------

KATA PENGANTAR	vii
-----------------------------	------------

DAFTAR ISI.....	x
------------------------	----------

DAFTAR GAMBAR.....	xiv
---------------------------	------------

DAFTAR TABEL	xv
---------------------------	-----------

DAFTAR LAMPIRAN	xvii
------------------------------	-------------

BAB I RINGKASAN EKSEKUTIF	1
--	----------

1.1 Pendahuluan.....	1
1.2 Deskripsi Perusahaan.....	2
1.3 Analisis Industri.....	3
1.4 Analisis Pasar.....	4
1.5 Perencanaan Pemasaran.....	4
1.6 Tim Manajemen dan Struktur Perusahaan.....	5
1.7 Perencanaan Operasional dan Pengembangan Produk	6
1.8 Proyeksi Keuangan	6
1.9 Sumber Pendanaan.....	7

BAB II DESKRIPSI PERUSAHAAN.....	8
---	----------

2.1 Pendahuluan.....	8
2.2 Sejarah Perusahaan	10
2.3 Visi dan Misi.....	11

2.4	<i>Tagline</i> Perusahaan	12
2.5	Produk dan Jasa	13
2.6	Status Masa Kini.....	15
2.7	Pembentukan Usaha.....	17
2.8	Status Legalitas dan Kepemilikan	17
2.9	Profil Perusahaan	17
 BAB III ANALISIS INDUSTRI		19
3.1	Pendahuluan.....	19
3.2	Skala, Tingkat Pertumbuhan, dan Proyeksi Penjualan Industri Rumah Makan	19
3.3	Struktur Industri Rumah Makan	24
3.4	Persaingan Secara Alami	25
3.5	Faktor-Faktor Kunci Kesuksesan Industri Rumah Makan ..	35
3.6	Rasio Struktur Biaya.....	37
3.7	Tren Industri Rumah Makan.....	39
3.8	Prospek Jangka Panjang	42
 BAB IV ANALISIS PASAR.....		44
4.1	Pendahuluan.....	44
4.2	Segmentasi Pasar	44
4.3	Target Pasar	55
4.4	Ukuran Target Pasar	58
4.5	Perilaku Pembeli	59
4.6	Analisis Pesaing.....	61
4.7	Analisis Kelebihan dan Kekurangan Pesaing	66
4.8	Estimasi Penjualan Tahunan.....	69

BAB V PERENCANAAN PEMASARAN	72
5.1 Pendahuluan.....	72
5.2 Strategi Pemasaran.....	73
5.3 Strategi Harga	85
5.4 Proses Penjualan	87
5.5 Kegiatan Promosi.....	91
5.6 Anggaran Pemasaran	94
BAB VI TIM MANAJEMEN DAN STRUKTUR PERUSAHAAN.....	97
6.1 Pendahuluan.....	97
6.2 Tim Manajemen.....	97
6.3 Profil Keterampilan Tim Manajemen	101
6.4 Kepemilikan dan Kompensasi	102
6.5 Jajaran Direksi	106
6.6 Jajaran Penasihat.....	107
6.7 Tenaga Profesional Lain	107
6.8 Struktur Organisasi	108
BAB VII PERENCANAAN OPERASIONAL.....	110
7.1 Pendahuluan.....	110
7.2 Pendekatan Umum Operasional	110
7.3 Aktivitas Operasional Belakang Layar (<i>Back Stage</i>)	111
7.4 Aktivitas Operasional Depan Layar (<i>Front Stage</i>)	113
7.5 Inventarisasi	113
7.6 Proses Produksi.....	114
7.7 Lokasi Bisnis dan Kelebihannya	115
7.8 Fasilitas dan Peralatan	118
7.9 Pembangunan dan Pertumbuhan Masa Depan	119

7.10 Peraturan Pemerintah.....	120
7.11 Hubungan Strategi Bisnis dan Strategi Operasional.....	120
BAB VIII PERENCANAAN PENGEMBANGAN PRODUK DAN LAYANAN	123
8.1 Pendahuluan.....	123
8.2 Status Pengembangan dan Penugasan	123
8.3 Risiko dan Tantangan	126
8.4 Anggaran Biaya	128
8.5 Analisis Risiko Manajemen	131
8.6 Kekayaan Intelektual	132
BAB IX PROYEKSI KEUANGAN	134
9.1 Pendahuluan.....	134
9.2 Sumber Modal dan Penggunaan Modal.....	134
9.3 Asumsi Keuangan	135
9.4 <i>Payback Period, Net Present Value (NPV),</i> dan <i>Internal Rate of Return (IRR)</i>	137
9.5 Analisis Rasio	140
9.6 Kesimpulan Proyeksi Keuangan.....	142
DAFTAR PUSTAKA	143
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

halaman

Gambar 2.1	Peta Lokasi Menara Kadin	9
Gambar 3.1	<i>Porter's 5 Main Forces</i>	27
Gambar 4.1	Jenis dan Jumlah Restoran di Jakarta	46
Gambar 4.2	Persentase Jenis Restoran Internasional di Jakarta.....	47
Gambar 4.3	Persentase Umur Peminat Makanan Perancis	48
Gambar 4.4	Persentase Jenis Kelamin Pembeli	50
Gambar 4.5	Persentase Tingkat Pendidikan Terakhir Pembeli.....	51
Gambar 4.6	Persentase Jenis Pekerjaan Pembeli	52
Gambar 4.7	Persentase Jumlah Pengeluaran Konsumsi Pembeli Per Bulan di Luar Rumah.....	53
Gambar 4.8	Motivasi Pembelian	54
Gambar 4.9	Target Pasar	56
Gambar 4.10	Tahapan Perilaku Konsumen.....	59
Gambar 5.1	Posisi Produk dan Jasa Berdasarkan Kualitas dan Harga.....	77
Gambar 5.2	Peta Lokasi L'Appétit – Restaurant de Français di Menara Kadin	80
Gambar 5.3	Peta Accessibility Kawasan Kuningan.....	81
Gambar 5.4	Posisi Produk Dilihat Dari Tingkat Aksesibilitas dan Keunikan.....	85
Gambar 6.1	Struktur Organisasi L'Appétit – Restaurant de Français.....	109
Gambar 7.1	Diagram Proses Produksi	114
Gambar 7.2	Peta Lokasi L'Appétit – Restaurant de Français	116

DAFTAR TABEL

halaman

Tabel 3.1	Data Industri Restoran Nasional	20
Tabel 3.2	Data Industri Restoran Jakarta	21
Tabel 3.3	Pertumbuhan Restoran kota Jakarta	22
Tabel 3.4	Proyeksi Penjualan Industri Restoran kota Jakarta	23
Tabel 3.5	Rasio Struktur Biaya Emilie French.....	38
Tabel 3.6	Rasio Struktur Biaya L'Appétit – Restaurant de Français	39
Tabel 4.1	<i>SWOT Analysis</i> L'Appétit – Restaurant de Français.....	63
Tabel 4.2	Analisis Kelebihan dan Kekurangan Pesaing Langsung.....	67
Tabel 4.3	Estimasi Penjualan Tahun 2013	71
Tabel 5.1	Strategi Harga.....	86
Tabel 5.2	Proses Penjualan.....	87
Tabel 5.3	Anggaran Pemasaran.....	94
Tabel 6.1	Profil Keterampilan Tim Manajemen	102
Tabel 6.2	Tabel Nama Kepemimpinan dan Kepemilikan	103
Tabel 6.3	Daftar Gaji Karyawan	104
Tabel 6.4	Daftar Kompensasi THR Karyawan	105
Tabel 8.1	Kegiatan Yang Telah Terpenuhi	124
Tabel 8.2	Kegiatan Yang Belum Terpenuhi.....	125
Tabel 8.3	Estimasi Anggaran Biaya	128
Tabel 8.4	Kekayaan Intelektual.....	133
Tabel 9.1	Perincian Penggunaan Dana Investasi L'Appétit – Restaurant de Français	135
Tabel 9.2	<i>Payback Period</i>	137
Tabel 9.3	<i>Net Present Value (NPV)</i>	138
Tabel 9.4	Perhitungan <i>Internal Rate of Return (IRR)</i>	139
Tabel 9.5	<i>Profitability Ratio</i> L'Appétit - Restaurant de Français.....	140

Tabel 9.6 *Asset Management Ratio* L'Appétit - Restaurant de Français 141



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran A Data-Data Badan Pusat Statistik

Lampiran B Kuesioner

Lampiran C Hasil Olahan Kuesioner

Lampiran D Gambar dan Foto

Lampiran E Dokumentasi *Email* – Emilie French Restaurant

Lampiran F Laporan Keuangan

