

## 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 JAPAN SHIKI RAMEN DI BATAM KOTA BATAM 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 – Tangerang, Banten.

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. Ibu Rosianna Sianipar, SST.Par., M.M., 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. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Penasehat Akademik.
5. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
6. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
7. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan

kasih sayang.

9. Teman-teman seperjuangan Jessica Youngky, Gesviandhi, Jeremy, Tayo Faiq Prajoko, Catherine Huang yang telah memberikan semangat dan bantuan dalam membantu menyelesaikan Studi Kelayakan Bisnis penulis.
10. Seluruh nasabah Jasa Utama Capital yang telah membantu mengisi kuisisioner dan menyebarkan kuisisioner.
11. Calvin Lee yang telah membantu dalam membuat desain grafis, serta teman-teman akrab Ryan, Andy, Jocelyn, Viona, Vivian, Fiesta, yang selalu mendukung, dan membantu.
12. Semua teman-teman kelas F Jurusan Pengelolaan Perhotelan (Angkatan 2017) atas solidaritas, pertemanan, dan seluruh kenangan yang telah dilalui bersama selama tiga setengah tahun di Program Studi Manajemen Perhotelan Universitas Pelita Harapan.

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.

Batam, 14 Januari 2021

David Louis

# DAFTAR ISI

Halaman

**HALAMAN JUDUL**

**PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR**

**PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING**

**PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR**

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>

## **BAB I PENDAHULUAN**

A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan .....	8
C. Metodologi.....	10
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait .....	15

## **BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN**

A. Analisis Permintaan.....	25
B. Analisis Penawaran.....	54
C. Segmentasi, Target Dan Posisi Bisnis Dalam Pasar.....	70
D. Baur Pemasaran. ....	75
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, Dan Teknologi.....	93

## **BAB III ASPEK OPERASIONAL**

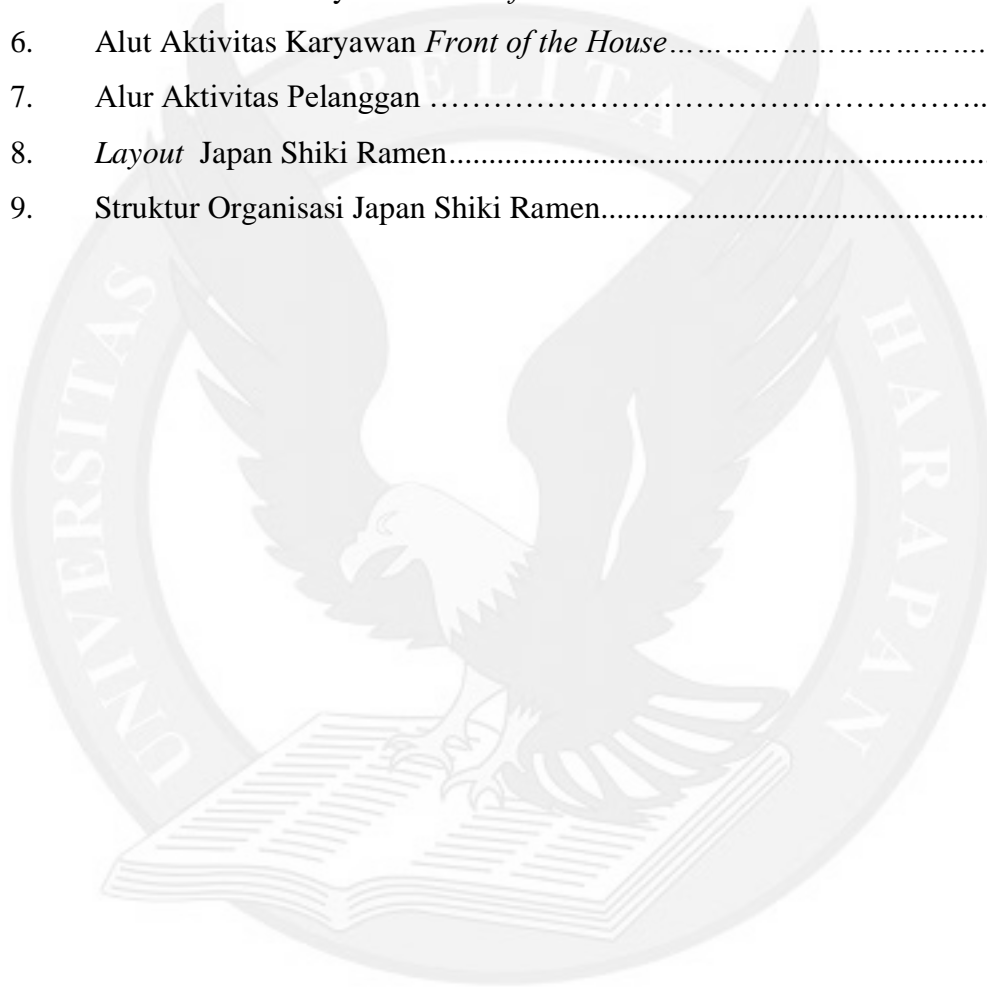
A. Aspek Jenis Aktivitas Dan Fasilitas .....	97
B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Dan Fasilitas... ..	105
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	107
D. Pemilihan Lokasi .....	115
E. Teknologi Yang Digunakan.....	117

## **BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA**

A. Pengorganisasiaan.....	119
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia .....	134
C. Aspek Yuridis .....	146
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN</b>	
A. Kebutuhan Dan Sumber Dana .....	160
B. Perkiraan Biaya Operasional .....	164
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	169
D. Proyeksi Neraca.....	170
E. Proyeksi Rugi Laba .....	171
F. Proyeksi Arus Kas ( <i>Cash Flow Projected</i> ) .....	172
G. Analisis Titik Impas ( <i>Break-even Point</i> ).....	173
H. Penilaian Investasi .....	173
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan....	181
J. Manajemen Risiko.....	192
<b>BAB VI SIMPULAN</b>	
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>201</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Grafik <i>Trend Analysis</i> Makanan Ramen di Indonesia Tahun 2016-2020.....	5
2.	Peta Lokasi Jalan Raja Haji Fisabilillah.....	7
3.	Matriks Analisis <i>Five Forces Porter</i> Japan Shiki Ramen.....	70
4.	Logo Japan Shiki Ramen.....	76
5.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of the House</i> .....	99
6.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of the House</i> .....	100
7.	Alur Aktivitas Pelanggan .....	101
8.	<i>Layout</i> Japan Shiki Ramen.....	109
9.	Struktur Organisasi Japan Shiki Ramen.....	130



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kedatangan Wisatawan Mancanegara ke Indonesia Menurut Pintu Masuk Udara/ <i>Airport</i> dan Laut/ <i>Seaport</i> .....	1
2.	Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Kota Batam Atas Dasar Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha Tahun 2016-2019(juta rupiah) .....	2
3.	Jumlah Penduduk Kepulauan Riau Menurut Kabupaten /Kota (Jiwa) .....	3
4.	Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kecamatan di Kota Batam Tahun 2018-2019.....	4
5.	Jumlah Restoran Jepang dan Klasifikasinya di Kota Batam Pada Tahun 2020.....	5
6.	Penduduk Menurut Kelurahan dan Jenis Kelamin Menurut Kecamatan Batam Kota di Kota Batam Tahun 2018 .....	6
7.	Hasil Olahan Data Kuesioner Profil Responden.....	26
8.	Hasil Olah Data Kondisi Pasar .....	28
9.	Uji Validitas .....	33
10.	Uji Reliabilitas,.....	35
11.	Hasil Olahan Data Bagian Produk.....	36
12.	Hasil Olahan Data Bagian Harga.....	39
13.	Hasil Olahan Data Bagian Distribusi.....	41
14.	Hasil Olahan Data Bagian Promosi.....	43
15.	Hasil Olahan Data Bagian Karyawan.....	46
16.	Hasil Olahan Data Bagian Pengemasan.....	49
17.	Hasil Olahan Data Bagian Pemrograman .....	51
18.	Hasil Olahan Data Bagian Kerja Sama .....	52
19.	Daftar Pesaing Langsung Japan Shiki Ramen... ..	55
20.	Daftar Subtitutes Service Japan Shiki Ramen.....	55
21.	Matriks Analisis SWOT Japan Shiki Ramen .....	60
22.	Menu Japan Shiki Ramen .....	78

<b>No.</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Halaman</b>
23.	Menu Paket Japan Shiki Ramen .....	80
24.	Daftar Harga Japan Shiki Ramen.....	85
25.	Daftar Harga Paket Japan Shiki Ramen.....	86
26.	Perincian Biaya Aspek Sosial .....	94
27.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Food and Beverage division dan Fasilitas .....	105
28.	Hubungan Fungsional Aktivitas Service Sequence dan Fasilitas .....	106
29.	Hubungan Fungsional Aktivitas Customer Process dan Fasilitas.....	107
30.	Kalkulasi Kebutuhan Ruang Japan Shiki Ramen .....	108
31.	Daftar Peralatan di Dining Area.....	109
32.	Daftar Peralatan di Cashier... ..	110
33.	Daftar Peralatan di Kitchen dan Bar .....	110
34.	Daftar Peralatan di <i>Storage</i> .....	112
35.	Daftar Peralatan di Staff Locker .....	112
36.	Daftar Peralatan di Toilet Staff dan Pelanggan.....	113
37.	Daftar Peralatan di <i>Management Office</i> .....	113
38.	Daftar Peralatan di Janitor .....	114
39.	Total Biaya Peralatan Japan Shiki Ramen .....	114
40.	Perbandingan Pemilihan Lokasi.....	116
41.	Rincian Harga Teknologi di Japan Shiki Ramen.....	118
42.	Deskripsi Pekerjaan.....	123
43.	Spesifikasi Pekerjaan .....	125
44.	Panduan Jumlah Karyawan di <i>Kitchen Area</i> .....	128
45.	Panduan Jumlah Karyawan di <i>Dining Area</i> .....	128
46.	Jumlah Karyawan Japan Shiki Ramen.....	132
47.	Pembagian Shift Keja Karyawan.....	134
48.	Jadwal Kerja Karyawan.....	134
49.	Biaya Gaji Karyawan Japan Shiki Ramen.....	140
50.	Biaya Program BPJS Karyawan Japan Shiki Ramen.....	143
51.	Pelatihan Karyawan Japan Shiki Ramen.....	145
52.	Tabel Identitas Pemegang Saham.....	149
53.	Perkiraan Biaya Legalitas.....	159

<b>No.</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Halaman</b>
54.	Kebutuhan Dana Investasi Awal Japan Shiki Ramen .....	160
55.	Biaya Renovasi Japan Shiki Ramen .....	161
56.	Biaya Pre-Operasional Japan Shiki Ramen .....	162
57.	Biaya Asuransi Property All Risk Sinar Mas.....	163
58.	Perincian Anggaran Sumber Dana Japan Shiki Ramen.....	164
59.	Rincian Biaya Operasional.....	165
60.	Biaya <i>Utilities</i> .....	167
61.	Biaya <i>Marketing</i> .....	168
62.	Biaya <i>Printing and Stationary</i> .....	168
63.	Biaya <i>Repair and Maintenance</i> .....	169
64.	Perhitungan Total Maksimum <i>Customer Japan Shiki Ramen</i> .....	170
65.	Suku Bunga Deposito.....	174
66.	Obligasi.....	175
67.	Reksadana.....	176
68.	<i>Treasury Bill</i> .....	176
69.	<i>Tingkat Diskonto</i> .....	177
70.	Payback Period.....	178
71.	Liquidity Ratio Japan Shiki Ramen.....	182
72.	<i>Solvency Ratio Japan Shiki Ramen</i> .....	184
73.	<i>Profitability Japan Shiki Ramen</i> .....	185
74.	<i>Activity Ratio Japan Shiki Ramen</i> .....	187
75.	<i>Operational Ratio Japan Shiki Ramen</i> .....	189



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Lampiran A <i>Research Questionnaire</i> .....	204
2.	Lampiran B <i>Food and Beverage Costing</i> .....	205
3.	Lampiran C <i>COGS and Sales</i> .....	206
4.	Lampiran D <i>Supplies and Equipment</i> .....	207
5.	Lampiran E <i>Supplier List</i> .....	208
6.	Lampiran F <i>Financial Statement</i> .....	209
7.	Lampiran G <i>Floor Plan and Interior Design</i> .....	210
8.	Lampiran H <i>Graphic Design</i> .....	211
9.	Lampiran I <i>Questionnaire Result</i> .....	212

