

## 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 PROPOSAL STUDI KELAYAKAN BISNIS STACKO RESTAURANT DI KELAPA GADING JAKARTA UTARA 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 Vasco A.H. Goeltom, S.ST.Par., M.M., selaku Dosen 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 Jimmy M.H. Muller, B.Sc., M.B.A., 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 hingga lulus kuliah
8. Orang tua dan kakak-kakak penulis telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
9. Seluruh teman Jurusan Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Angkatan 2017.
10. 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, 3 Januari 2021

Cleo Jiehan Pangesa

# DAFTAR ISI

Halaman

**PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR**

**PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR**

**PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR**

**KATA PENGANTAR**

**DAFTAR ISI**

**DAFTAR TABEL**

**DAFTAR GAMBAR**

**DAFTAR LAMPIRAN**

## **BAB I PENDAHULUAN**

A. Gagasan Awal .....	1
B. Tujuan .....	9
C. Metodologi Penelitian .....	10
D. Tinjauan Konseptual .....	16

## **BAB II ASPEK PASAR**

A. Analisis Permintaan .....	31
B. Analisis Penawaran .....	63
C. Segmentasi, Target, dan Posisi dalam Pasar .....	79
D. Baur Pemasaran .....	83
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi .....	101

## **BAB III ASPEK OPERASIONAL**

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas .....	105
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas .....	116
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	118
D. Pemilihan Lokasi .....	119

E. Teknologi Yang Digunakan .....	119
-----------------------------------	-----

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

A. Pengorganisasian .....	122
B. Sumber Daya Manusia .....	134
C. Aspek Yuridis .....	145

#### **BAB V ASPEK KEUANGAN**

A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	155
B. Perkiraan Biaya Operasional .....	159
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	163
D. Proyeksi Neraca.....	164
E. Proyeksi Rugi Laba .....	165
F. Proyeksi Arus Kas .....	165
G. Analisis Titik Impas.....	166
H. Penilaian Investasi .....	166
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan .....	169
J. Manajemen Risiko .....	180

#### **BAB VI SIMPULAN**

A. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	184
B. Aspek Teknis .....	184
C. Aspek Manajemen .....	185
D. Aspek Finansial .....	186

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>188</b>
-----------------------------	------------

#### **LAMPIRAN**

#### **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

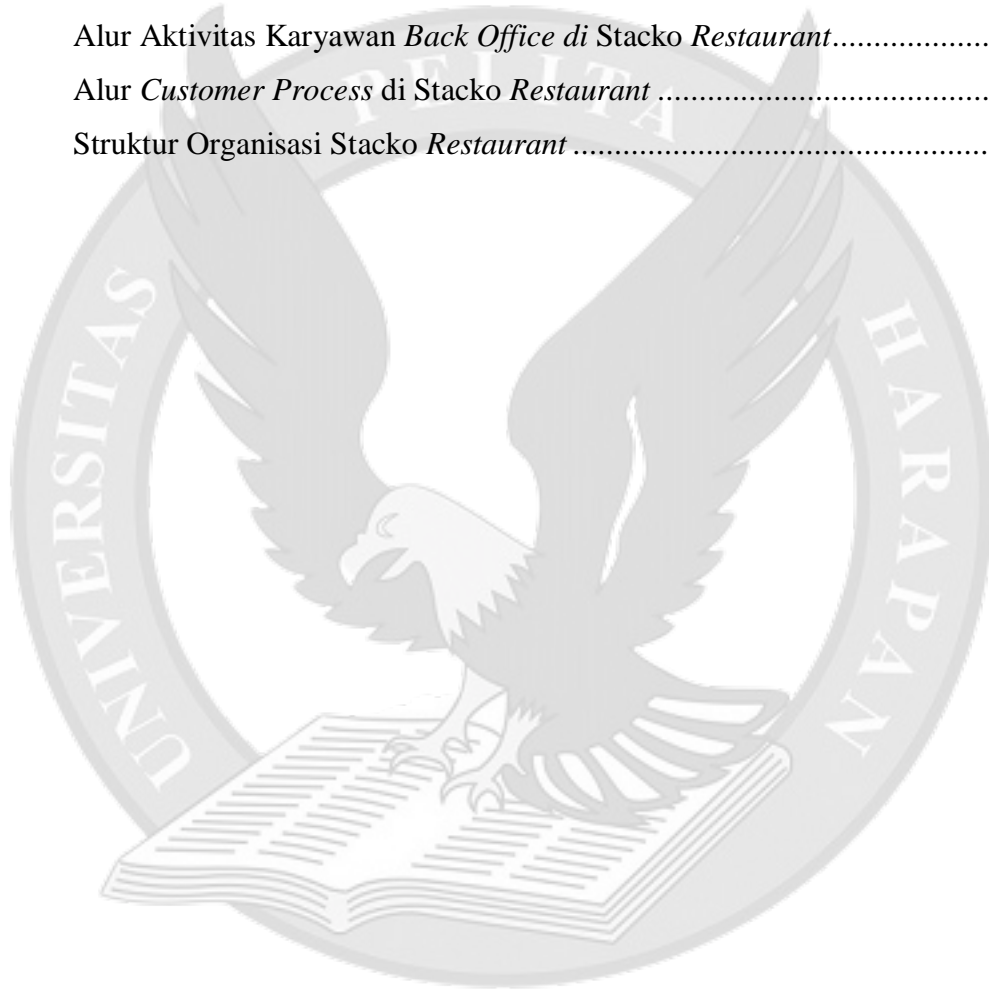
## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Presentase Pengeluaran Rata-rata per Kapita Sebuln untuk Konsumsi Makanan dan Bukan Makanan, Tahun 2015-2019.....	3
2.	Jumlah Rumah Makan / Restoran Menurut Kabupaten / Kota di Provinsi DKI Jakarta 2020 .....	4
3.	Jumlah Rumah Makan di DKI Jakarta Berdasarkan Wilayah, 2020 .....	6
4.	Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Provinsi DKI Jakarta, 2019.....	32
5.	Hasil Olahan Data Responden .....	33
6.	Hasil Olahan Data Kondisi Pasar .....	36
7.	Hasil Uji Validitas Baur Pemasaran.....	39
8.	Hasil Uji Realibitas Baur Pemasaran .....	40
9.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam <i>Product</i> .....	41
10.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam <i>Price</i> .....	45
11.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam <i>Place</i> .....	49
12.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam <i>Promotion</i> .....	52
13.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam <i>People</i> .....	53
14.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam <i>Partnership</i> .....	57
15.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam <i>Packaging</i> .....	59
16.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam <i>Programming</i> .....	62
17.	Daftar Pesaing Langsung Stacko <i>Restaurant</i> .....	64
18.	Daftar Pesaing Alternatif Stacko <i>Restaurant</i> .....	64
19.	Analisis Matriks SWOT Stacko <i>Restaurant</i> .....	67
20.	Daftar Menu Makanan Stacko <i>Restaurant</i> .....	83
21.	Daftar Menu Minuman Stacko <i>Restaurant</i> .....	85
22.	Tingkat Inflasi Indonesia (Indeks Harga Konsumen) Tahun 2020 .....	102
23.	Biaya Kegiatan Sosial.....	103
24.	Fasilitas Stacko <i>Restaurant</i> .....	115
25.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of the House</i> dan Fasilitas Restoran .....	116

26.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Production Section</i> dan Fasilitas Restoran.....	117
27.	Hubungan Fungsional antara aktivitas <i>Back Office</i> dan Fasilitas Restoran ..	117
28.	Hubungan Fungsional antara Pelanggan dan Fasilitas Restoran .....	118
29.	Kebutuhan Ruang Fasilitas <i>Stacko Restaurant</i> .....	118
30.	Analisis Perbandingan Lokasi.....	119
31.	Biaya Teknologi <i>Stacko Restaurant</i> .....	121
32.	Analisis Pekerjaan <i>Stacko Restaurant</i> .....	123
33.	Waktu Operasional <i>Stacko Restaurant</i> .....	130
34.	Jadwal Pembagian Jam Kerja Karyawan.....	133
35.	Jadwal Kerja Karyawan <i>Stacko Restaurant</i> .....	133
36.	Panduan Jumlah Karyawan di Dapur .....	134
37.	Panduan Jumlah Karyawan di Area Makan.....	135
38.	Jumlah Karyawan <i>Stacko Restaurant</i> .....	135
39.	Gaji Karyawan <i>Stacko Restaurant</i> .....	139
40.	Biaya Program Jaminan Sosial <i>Stacko Restaurant</i> .....	141
41.	Biaya Pelatihan dan Pengembangan .....	143
42.	Identitas Pemegang Saham .....	146
43.	Biaya Pengurusan Perijinan <i>Stacko Restaurant</i> .....	153
44.	Kebutuhan Dana Investasi Awal <i>Stacko Restaurant</i> .....	155
45.	Rincian Beban Renovasi & Konstruksi.....	156
46.	<i>Pre-Opening Expenses</i> <i>Stacko Restaurant</i> .....	157
47.	Perincian Sumber Dana .....	158
48.	Rincian Perkiraan Biaya Operasional.....	159
49.	Rincian Perkiraan Biaya Pemasaran .....	162
50.	Asumsi Perjualan <i>Stacko Restaurant</i> Pada Tahun Pertama .....	164
51.	Tingkat Rata-Rata Diskonto .....	167

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Matriks Analisis <i>Five-Forces Porter</i> Stacko Restaurant .....	78
2.	Logo Stacko Restaurant .....	88
3.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of the House</i> di Stacko Restaurant.....	106
4.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Prodiction Section</i> di Stacko Restaurant .....	109
5.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back Office</i> di Stacko Restaurant.....	111
6.	Alur <i>Customer Process</i> di Stacko Restaurant .....	113
7.	Struktur Organisasi Stacko Restaurant .....	132





## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian.....	A1-A14
2.	Hasil Kuesioner Penelitian .....	B1-B16
3.	Food and Beverage Cost.....	C1-C23
4.	Cost of Good Sold .....	D1-D5
5.	Expenses .....	E1-E7
6.	Equipment and Supplies .....	F1-F12
7.	Persediaan Awal.....	G1-G6
8.	Finansial.....	H1-H26
9.	Desain Interior.....	I1-I7
10.	Daftar Pemasok .....	J1-J6
11.	Desain Grafis .....	K1-K9