

## 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 RESTORAN MEETPOINT DI BSD BOULEVARD UTARA* ini ditunjukkan 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. Ibu Dr. Wulanmeiaya Wowor, S.E., 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 Juliana, S.E., 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 seperjuangan Jesslyn Shareen yang telah memberikan semangat dan bantuan.
10. Teman sekelompok bimbingan Nadya Evelyn, Catherine Huang dan Mega Mentari yang selalu memberikan masukan dan motivasi
11. Teman-teman akrab Velensya Sugiarti, Yuki Stevie, Ruth Margaretha, Marleen Levia dan Nathania Reyna yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
12. 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, 27 Desember 2020

Febryani Angelita Cahya Hidayati

# DAFTAR ISI

## Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	9
C. Metodologi.....	11
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	18
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN</b>	
A. Analisa Permintaan.....	31
B. Analisis Penawaran.....	56
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis dalam Pasar.....	74
D. Baur Pemasaran.....	80
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup Dan Teknologi.....	104
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL</b>	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	107
B. Aspek Hubungan Fungsional antara Aktivitas Dan Fasilitas.....	119
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	121
D. Pemilihan Lokasi.....	122

E. Teknologi yang Digunakan.....	124
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA</b>	
A. Pengorganisasian.....	131
B. Sumber Daya Manusia.....	150
C. Aspek Yuridis.....	164
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN</b>	
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	178
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	180
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	184
D. Proyeksi Neraca.....	186
E. Proyeksi Laba Rugi.....	187
F. Proyeksi Arus Kas.....	189
G. Analisis Titik Impas.....	189
H. Penilaian Investasi.....	190
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	193
J. Manajemen Risiko.....	205
<b>BAB VI SIMPULAN.....</b>	<b>209</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>212</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Penduduk dan Laju Pertumbuhan Penduduk Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Banten.....	3
2.	Laju Pertumbuhan PDRB Provinsi Banten Menurut Lapangan Usaha.....	5
3.	Hasil Olahan <i>Pre-Test</i> dari Profil Responden.....	7
4.	Hasil Olahan <i>Pre-Test</i> dari Kondisi Pasar.....	8
5.	Jumlah Penduduk menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Provinsi Banten.....	33
6.	Hasil Olahan Kuesioner dari Profil Responden.....	35
7.	Hasil Olahan Kuesioner dari Kondisi Pasar.....	36
8.	Uji Realibilitas dan Validitas dari Baur Pemasaran.....	42
9.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Produk.....	43
10.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Harga.....	46
11.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Distribusi.....	48
12.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Promosi.....	49
13.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Manusia.....	51
14.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Pengemasan.....	53
15.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Kerja Sama.....	54
16.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Pemrograman.....	55
17.	Pesaing Langsung Restoran Meetpoint.....	58
18.	Pesaing Alternatif Restoran Meetpoint.....	58
19.	Matriks SWOT Restoran Meetpoint.....	65
20.	Menu Restoran Meetpoint.....	85
21.	Harga dari Produk Restoran Meetpoint.....	92
22.	Pengemasan Restoran Meetpoint.....	100
23.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas Bagian Depan Restoran dengan Fasilitas.....	120
24.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas Bagian Belakang Restoran dengan Fasilitas.....	120
25.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Restoran Meetpoint.....	121
26.	Analisis Perbandingan Lokasi.....	122
27.	Perincian Harga <i>Point of Sales</i> .....	125
28.	Perincian Harga Telepon.....	126
29.	Perincian Harga Sistem Panggilan Nirkabel.....	126
30.	Perincian Harga <i>Wi-Fi</i> .....	127
31.	Perincian Harga Pendingin Ruangan.....	128
32.	Perincian Harga <i>CCTV</i> dan Monitor.....	129
33.	Perincian Harga Mesin Absensi Tanpa Sentuhan.....	129
34.	Perincian Harga Komputer dan <i>Printer</i> .....	130
35.	Teknologi yang Digunakan Restoran Meetpoint.....	130
36.	Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan Restoran Meetpoint.....	133
37.	Panduan Jumlah Karyawan di Area Kitchen.....	147
38.	Panduan Jumlah Karyawan di Area Ruang Makan.....	147
39.	Jumlah Karyawan Restoran Meetpoint.....	148

40.	Jadwal Kerja Karyawan di Restoran Meetpoint.....	149
41.	Biaya Perekrutan Restoran Meetpoint.....	153
42.	Biaya Kompensasi Karyawan Restoran Meetpoint.....	157
43.	Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan Karyawan Restoran Meetpoint...	160
44.	Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Restoran Meetpoint....	162
45.	Biaya Pengurusan Perizinan Restoran Meetpoint.....	177
46.	Perkiraan Biaya Investasi Awal Restoran Meetpoint.....	178
47.	Sumber Dana Investasi Awal Restoran Meetpoint.....	180
48.	Perkiraan Biaya Operasional Restoran Meetpoint.....	181
49.	Perkiraan Penjualan Restoran Meetpoint pada Tahun Pertama Hingga Kesepuluh.....	186



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Alasan Membuat Usaha Restoran.....	2
2.	Matriks <i>Five-Forces Porter</i> Restoran Meetpoint.....	73
3.	Logo Restoran Meetpoint.....	86
4.	Alur Aktivitas Karyawan Bagian Depan Restoran Meetpoint.....	111
5.	Alur Aktivitas Karyawan Bagian Belakang Restoran Meetpoint.....	114
6.	Alur Aktivitas Pelanggan Restoran Meetpoint.....	115
7.	Struktur Organisasi Restoran Meetpoint.....	145



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian.....	A-1
2.	Layout and Desain.....	B-1
3.	Daftar Pemasok.....	C-1
4.	Biaya Lain – Lain.....	D-1
5.	Biaya Equipment.....	E-1
6.	Biaya Supply.....	F-1
7.	Biaya Beginning Inventory.....	G-1
8.	Food and Beverage Cost.....	H-1
9.	Keuangan.....	I-1
10.	Hasil Uji Validitas (SPSS).....	J-1
11.	Curriculum Vitae	

