

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Tugas Akhir dengan judul STUDI KELAYAKAN BISNIS RESTORAN ICHTHUS PRIVATE DINING DI RUKO THE ICON BSD ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Perlita 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 Kevin G. Yulius, S.Tr.Par., M.Par., 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 Drs. Dr. Soeseno Bong, M.M. sebagai Ketua Penguji.
5. Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST. Par., M.M. sebagai Anggota Penguji.
6. Bapak Jimmy Situmorang, B.Sc., M.B.A. sebagai Anggota Penguji.
7. Ibu Juliana, S.E., M.M. selaku Penasehat Akademik.

8. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
9. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
10. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini
11. Orang tua serta kakak: Bpk. Johanes Minawan Laksana, Ibu Sagung Mirah Wilayadi, Dharma Tunggal yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
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, Februari 2021

Leo Satria Wibawa Laksana

DAFTAR ISI

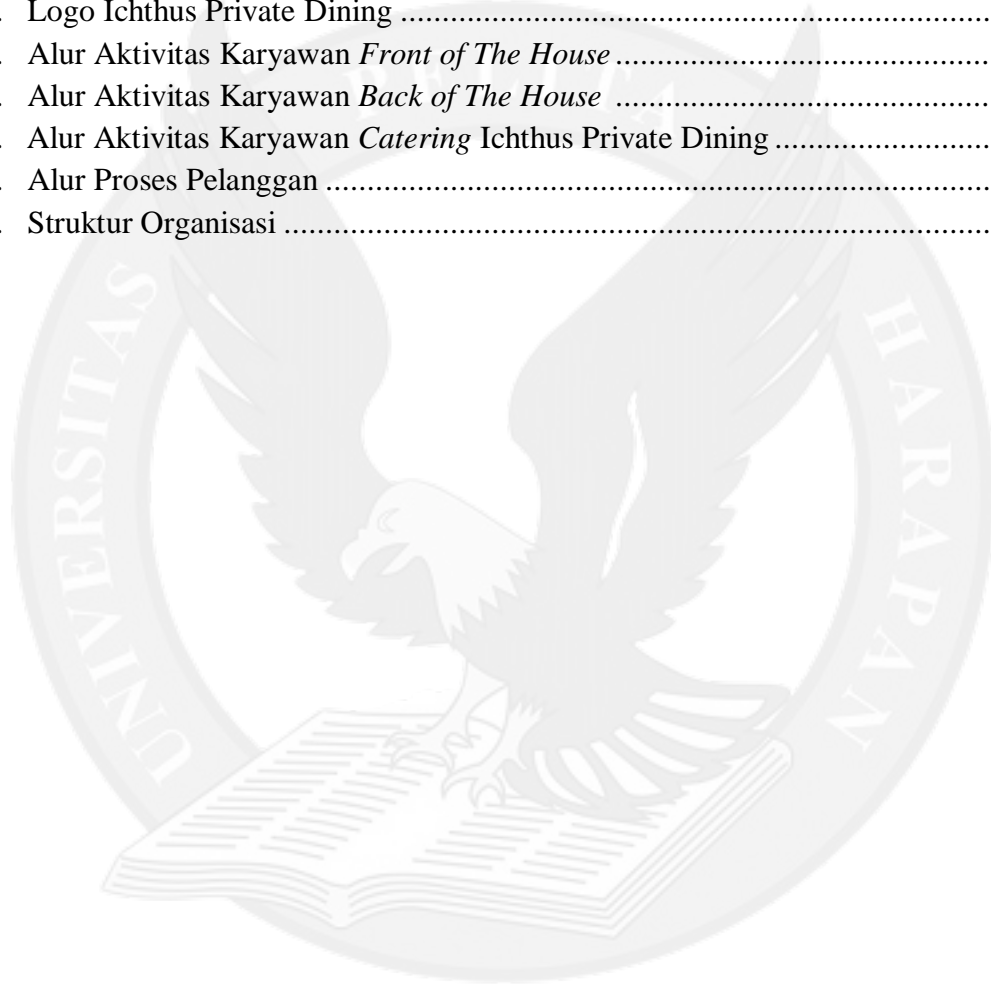
Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis.....	8
C. Metodologi.....	10
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	13
BAB II	20
ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	20
A. Analisis Permintaan	20
B. Analisis Penawaran	38
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar	51
D. Baur Pemasaran	54
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi.....	69
BAB III.....	73
ASPEK OPERASIONAL	73
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	73
B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas	83
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	85
D. Pemilihan Lokasi	85
E. Teknologi yang Digunakan	86

BAB IV	90
Aspek Manajemen Sumber Daya Manusia	90
A. Pengorganisasian.....	90
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	101
C. Aspek Yuridis	111
BAB V	124
ASPEK KEUANGAN	124
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	124
B. Perkiraan <i>COGS</i> dan Biaya Operasional.....	128
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	132
D. Proyeksi Neraca	133
E. Proyeksi Rugi Laba	135
F. Proyeksi Arus Kas (Cash Flow Projected)	136
G. Analisis Titik Impas (<i>Break-Even Point</i>)	137
H. Penilaian Investasi.....	138
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	142
J. Manajemen Risiko	155
BAB VI.....	157
SIMPULAN.....	157
DAFTAR PUSTAKA.....	160
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR GAMBAR

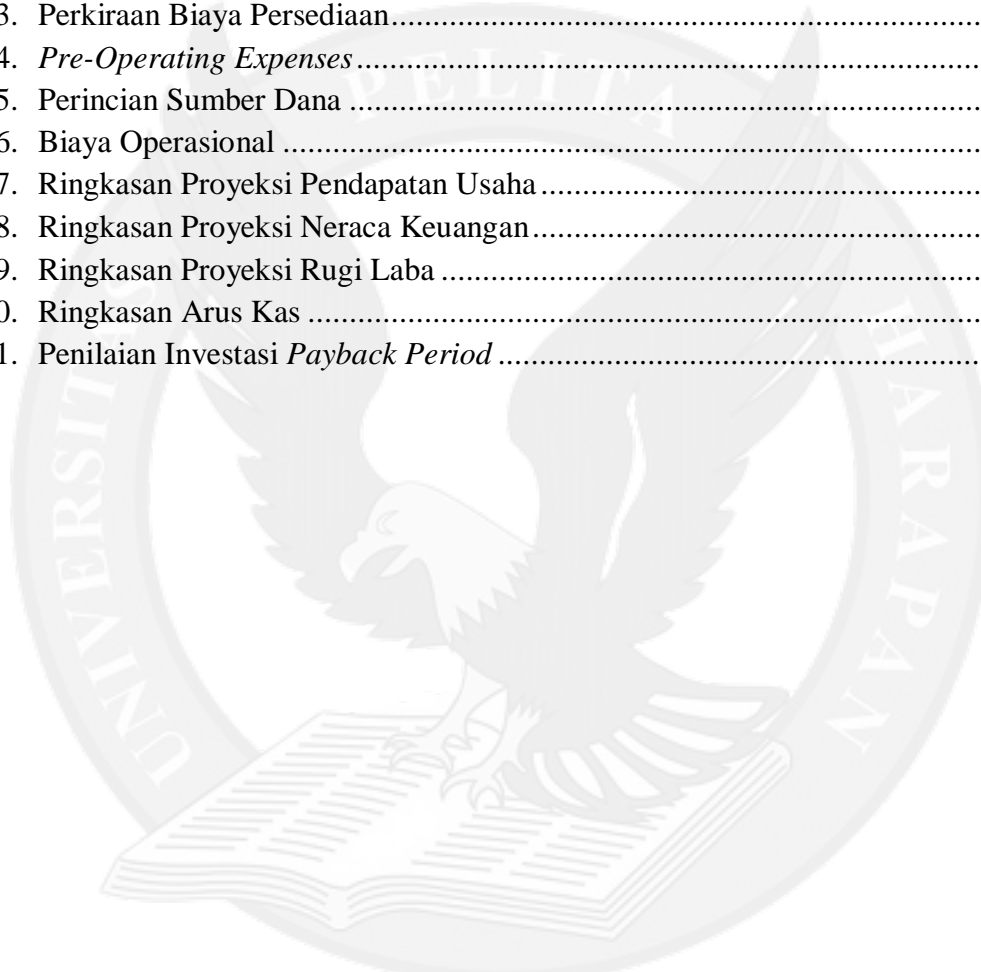
No. Keterangan	Halaman
1. Pendorong Konsumsi Berdasarkan Diskusi Konsumen Januari 2020 – April 2020	4
2. Matriks Analisis SWOT Ichthus Private Dining	41
3. Matriks Analisis <i>Five Forces Porter Ichthus Private Dining</i>	44
4. Logo Ichthus Private Dining	58
5. Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of The House</i>	76
6. Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of The House</i>	78
7. Alur Aktivitas Karyawan <i>Catering Ichthus Private Dining</i>	79
8. Alur Proses Pelanggan	81
9. Struktur Organisasi	96



DAFTAR TABEL

No. Keterangan	Halaman
1. Penggunaan Media Daring untuk Belanja Sebelum dan Sesudah Pandemi COVID-19 di Indonesia Pada Juni 2020	3
2. Negara dengan Tangkapan dan Produksi Laut Terbesar di Dunia Tahun 2018	6
3. Negara Penghasil Limbah Makanan Terbesar Tahun 2017	8
4. Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kota Tangerang Selatan tahun 2018.....	21
5. Hasil Kuesioner Berdasarkan Profil Responden	22
6. Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Kondisi Pasar dan Pemasaran	26
7. Uji Validitas	28
8. Uji Reliabilitas.....	29
9. Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam Produk.....	29
10. Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam Harga	31
11. Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam Distribusi	32
12. Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam Konsumen	33
13. Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam Pengemasan	34
14. Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam Pemograman	35
15. Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam Promosi.....	36
16. Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam Partnership	37
17. Daftar Pesaing Langsung	50
18. Daftar Pesaing Substitusi	51
19. Menu Makanan.....	55
20. Menu Minuman	56
21. Persentase Inflasi Bualanan Indonesia 2019 – 2020	70
22. Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas <i>front of the house</i>	84
23. Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas <i>back of the house</i>	84
24. Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas <i>customer process</i>	84
25. Kebutuhan Ruang Fasilitas	85
26. Perbandingan Pemilihan Lokasi.....	86
27. Rincian Harga <i>POS</i>	87
28. Rincian Harga <i>CCTV</i>	88
29. Rincian Harga <i>Wi-fi</i>	89
30. Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan.....	91
31. Panduan Jumlah Karyawan Area <i>Kitchen</i>	97
32. Panduan Jumlah Karyawan Area Layanan	97
33. Jumlah Karyawan	98
34. Jam Kerja Karyawan	100

35. Jadwal Kerja Karyawan.....	100
36. Gaji Karyawan.....	106
37. Biaya Jaminan Kesehatan Karyawan	109
38. Program Pelatihan dan Pengembangan	110
39. Biaya Pengurusan Perizinan	123
40. Perkiraan Kebutuhan dan Sumber Dana Investasi	124
41. Perkiraan Biaya Renovasi	124
42. Perkiraan Biaya Peralatan	125
43. Perkiraan Biaya Persediaan.....	126
44. <i>Pre-Operating Expenses</i>	126
45. Perincian Sumber Dana	127
46. Biaya Operasional	128
47. Ringkasan Proyeksi Pendapatan Usaha.....	133
48. Ringkasan Proyeksi Neraca Keuangan.....	134
49. Ringkasan Proyeksi Rugi Laba	135
50. Ringkasan Arus Kas	137
51. Penilaian Investasi <i>Payback Period</i>	139



DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan	Halaman
1. Kuesioner Penelitian.....	A-1
2. <i>Food and Beverages Costing</i>	B-1
3. <i>Cogs dan Sales</i>	C-1
4. <i>Supplies dan Equipment</i>	D-1
5. <i>Expenses</i>	E-1
6. Laporan Keuangan.....	F-1
7. <i>Floor Plan dan Interior Design</i>	G-1
8. <i>Graphic Design</i>	H-1
9. Hasil Kuesioner	I-1
10. <i>Supplier</i>	J-1

