

## 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 MERAKI TARTLET HOUSE DI KEMANG JAKARTA SELATAN** 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. Ibu Juliana, 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 dan Penasehat Akademik.
4. Ibu Dr. Wulanmeiaya Wowor, M.M. selaku Ketua Penguji.
5. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A. selaku Anggota Penguji.
6. Bapak Kevin Gustian Yulius, S.Tr.Par., M.Par. selaku Anggota Penguji.
7. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
8. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
9. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini
10. Orang tua, kakak serta adik: Bapak Liu Djun Kiat, Ibu Venny Sylviana Tjung, Jeanifer Youngky, dan Shania Youngky yang telah memberikan dukungan moril, doa, kasih sayang, dan dukungan keuangan.
11. Sahabat, motivator, inspirator, dan rekan terbaik Larissa Joenoes yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran dalam membantu menyemangati dan mendukung dari awal hingga akhir.

12. Sahabat dan suporter Felicia Parman, Edward Kong, dan Leo Satria Wibawa Laksana yang sudah bersedia membantu dan menyemangati.
13. Teman-teman sekelas dan seperjuangan yang sangat ambisius Iona Kalonica Theodora, Gesviandhi Chandra Wijaya, Amanda Chewnaldo, dan David Louis yang telah memberikan semangat dan bantuan.
14. Mentor penulis, Valen Valerie Indrawan dan teman satu mentor Esther Novianti yang selalu siap membantu kapan pun.
15. Virya Paramita sebagai interior desainer yang telah membantu pembuatan desain interior dan eksterior.
16. Teman-teman kelas F Jurusan Pengelolaan Perhotelan Angkatan 2017 terutama Vivian Fresha Tiffany, Erica Ivana Chu, Elsa Rahma Selia, dan Juwita Sari atas pertemanan, solidaritas, dan seluruh kenangan yang telah dilalui bersama.
17. 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, 14 Februari 2021

Jesica Youngky

# DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH 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 GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan .....	6
C. Metodologi.....	8
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait .....	10
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN .....</b>	<b>29</b>
A. Analisis Permintaan.....	29
B. Analisis Penawaran.....	52
C. Segmentasi, Target Dan Posisi Bisnis Dalam Pasar .....	68
D. Bauran Pemasaran .....	73
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi... 93	
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL .....</b>	<b>97</b>
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas .....	97
B. Analisis Hubungan Fungsional antar Aktivitas dan Fasilitas .....	106
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	108
D. Pemilihan Lokasi .....	112
E. Teknologi yang Digunakan.....	114

<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....</b>	<b>118</b>
A. Pengorganisasian .....	118
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia .....	135
C. Aspek Yuridis .....	147
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN .....</b>	<b>160</b>
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	160
B. Perkiraan Biaya Operasional .....	163
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	168
D. Proyeksi Neraca.....	169
E. Proyeksi Rugi Laba.....	170
F. Proyeksi Arus Kas.....	171
G. Analisis Titik Impas .....	171
H. Penilaian Investasi .....	172
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan.....	176
J. Manajemen Risiko .....	187
<b>BAB VI SIMPULAN.....</b>	<b>190</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>195</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Matriks Analisis <i>Five Forces Porter</i> Meraki Tartlet House .....	67
2.	Logo dari Meraki Tartlet House.....	78
3.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of The House</i> .....	100
4.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of the House</i> .....	103
5.	Alur Proses Pelanggan .....	104
6.	<i>Layout</i> Restoran Meraki Tartlet House Lantai 1 dan 2.....	109
7.	Struktur Organisasi Meraki Tartlet House .....	132



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Pertumbuhan Penduduk DKI Jakarta Tahun 2016-2019 .....	2
2.	Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Kota Jakarta Selatan Atas Dasar Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha (Miliar Rupiah) 2016-2019 .....	3
3.	Rata-Rata Pengeluaran Per Kapita Sebulan menurut Kelompok Makanan di Jakarta Selatan Tahun 2019 dalam Rupiah .....	4
4.	Tingkat Partisipasi Konsumsi menurut Komoditas Makanan, Maret 2020 .....	4
5.	Jumlah Restoran Menurut Kelurahan di Kecamatan Mampang Prapatan Tahun 2019 .....	5
6.	Jumlah Penduduk DKI Jakarta Menurut Kelompok Umur Tahun 2018 dan 2019 .....	30
7.	Hasil Kuesioner Profil Responden .....	31
8.	Hasil Kuesioner Kondisi Pasar .....	33
9.	Uji Validitas .....	39
10.	Uji Reliabilitas .....	42
11.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Produk .....	42
12.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Harga .....	44
13.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Distribusi .....	45
14.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Promosi .....	46
15.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Karyawan .....	47
16.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Pengemasan .....	49
17.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Pemrograman .....	50
18.	Hasil Kuesioner Bauran Pemasaran Kerjasama .....	51
19.	Daftar Pesaing Langsung Meraki Tartlet House .....	53
20.	Daftar Pesaing Alternatif Meraki Tartlet House .....	53
21.	Matrik Analisis SWOT Meraki Tartlet House .....	59
22.	Menu Meraki Tartlet House .....	74
23.	Inflasi Bulanan DKI Jakarta 2017-2019 (Persen) .....	94
24.	Biaya Kegiatan Sosial .....	95
25.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of the House</i> dan Fasilitas .....	107
26.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back of the House</i> dan Fasilitas .....	107
27.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan dan Fasilitas .....	108
28.	Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Meraki Tartlet House .....	108
29.	Rincian Inventaris <i>Counter</i> Pemesanan Pengambilan, dan <i>Cashier</i> .....	109
30.	Rincian Inventaris <i>Kitchen, Storage &amp; Dishwasher</i> .....	110
31.	Rincian Inventaris <i>Janitor, Loker, dan Kantor Karyawan</i> .....	111
32.	Rincian Inventaris Area Makan .....	111
33.	Rincian Inventaris <i>Walk-up Window</i> .....	112
34.	Perbandingan Pemilihan Lokasi Meraki Tartlet House .....	112
35.	Perincian harga <i>POS</i> pada Meraki Tartlet House .....	114
36.	Perincian Harga <i>CCTV</i> pada Meraki Tartlet House .....	115

<b>No.</b>	<b>Keterangan</b>	<b>Halaman</b>
37.	Perincian Harga Wifi pada Meraki Tartlet House .....	116
38.	Rincian Harga Teknologi pada Meraki Tartlet House .....	117
39.	Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan Meraki Tartlet House.....	126
40.	Panduan Jumlah Karyawan di Dapur.....	133
41.	Panduan Jumlah Karyawan di Area Makan .....	133
42.	Jumlah Karyawan Meraki Tartlet House .....	134
43.	Jam Kerja Karyawan Meraki Tartlet House .....	135
44.	Jadwal Kerja Karyawan Meraki Tartlet House .....	135
45.	Biaya Perekrutan dan Seleksi Karyawan Meraki Tartlet House .....	138
46.	Gaji Karyawan Meraki Tartlet House .....	141
47.	Perhitungan Upah Lembur Karyawan Meraki Tartlet House dalam 1 Tahun .....	142
48.	Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan Karyawan Meraki Tartlet House .....	145
49.	Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Meraki Tartlet House .....	146
50.	Biaya Pengurusan Perijinan Meraki Tartlet House .....	159
51.	Perkiraan Biaya Investasi Awal Meraki Tartlet House .....	160
52.	Perkiraan Biaya Renovasi Meraki Tartlet House .....	161
53.	Rincian Biaya Pra Operasional .....	163
54.	Sumber Dana Meraki Tartlet House .....	163
55.	Rincian Biaya Operasional Meraki Tartlet House .....	164
56.	Biaya Utilitas Meraki Tartlet House .....	166
57.	Asumsi Penjualan Meraki Tartlet House pada Tahun Pertama .....	169
58.	Penilaian Investasi dengan Metode <i>Payback Period</i> .....	173
59.	Manajemen Risiko Meraki Tartlet House .....	189

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian .....	A-1
2.	<i>Food And Beverage Costing</i> .....	B-1
3.	<i>COGS dan Sales</i> .....	C-1
4.	<i>Supplies dan Equipments</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>Suppliers</i> .....	J-1

