

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Proyek Akhir ini dapat diselesaikan. Proyek Akhir yang berjudul PROPOSAL RENCANA USAHA SAUNG ITEUNG DI JALAN IMAM BONJOL KOTA TANGERANG ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST.Par) Diploma IV Jurusan Manajemen Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.

Penulis telah berusaha semaksimal mungkin dalam proses penyusunan Proyek Akhir ini, namun tetap disadari bahwa masih banyak kekurangan dalam Proyek Akhir ini. Oleh karena itu dengan segala kerendahan hati, penulis sangat berterima kasih apabila pembaca bersedia memberikan kritik ataupun saran yang membangun.

Disadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, ingin diucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses penggerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Bapak Drs. Demson R. H. Goeltom M. Pd, selaku pembimbing I dalam penulisan Proyek Akhir ini dan juga selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan yang sudah banyak meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan saran serta selaku Penasehat Akademik.
2. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A. selaku pembimbing II dalam penulisan Proyek Akhir ini yang sudah banyak meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan saran.

3. Ibu Dr. Diana M. Lemy, A.Par. M.M. selaku Ketua Jurusan Manajemen Perhotelan.
4. Seluruh dosen yang telah mengajar selama berkuliah di Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
5. Staf karyawan STPPH yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
6. Keluarga saya yang senantiasa memberikan dukungan moril dan semangat serta doa hingga proyek akhir ini selesai.
7. Teman-teman seperjuangan yang senantiasa membantu meluangkan waktu untuk membantu dan memberikan dukungan moril.
8. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu. Semoga Tuhan memberkati dan melimpahkan rahmat yang lebih besar kepada mereka semua atas segala pengorbanan, bantuan dan dukungan yang telah diberikan.

Akhir kata, semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya. Apabila terdapat kekurangan di dalam Proyek Akhir ini ataupun kesalahan dalam proses penggerjaannya, mohon dimaafkan.

Karawaci, 16 Januari 12012

(William Arlen Hartanu)

## DAFTAR ISI

halaman

### HALAMAN JUDUL

#### PERNYATAAN KEASLIAN PROYEK AKHIR

#### PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR

#### PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR

KATA PENGANTAR.....v

DAFTAR ISI.....vii

DAFTAR TABEL.....ix

DAFTAR GAMBAR.....x

DAFTAR LAMPIRAN.....xi

### BAB I PENDAHULUAN

- A. Gagasan Awal.....1
- B. Tujuan Studi Kelayakan.....4
- C. Metodologi.....5
- D. Tinjauan Konseptual.....7

### BAB II ASPEK PASAR

- A. Analisis Permintaan.....13
- B. Analisis Penawaran.....31
- C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis Dalam Pasar.....35
- D. Baur Pemasaran.....39
- E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi.....42

### BAB III ASPEK TEKNIS

- A. Aspek Jenis Aktifitas dan Legalitas.....45
- B. Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktifitas dan Fasilitas.....49
- C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....50
- D. Pemilihan Lokasi.....52

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| E. Teknologi yang Digunakan..... | 54 |
|----------------------------------|----|

#### **BAB IV ASPEK MANAJEMEN**

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| A. Pengorganisasian.....    | 56 |
| B. Sumber Daya Manusia..... | 60 |
| C. Aspek Yuridis.....       | 64 |

#### **BAB V ASPEK FINANSIAL**

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....    | 67 |
| B. Perkiraan Biaya Operasional ..... | 68 |
| C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....   | 70 |
| D. Proyeksi Neraca.....              | 71 |
| E. Proyeksi Rugi Laba .....          | 71 |
| F. Analisa Arus Kas .....            | 72 |
| G. Analisa Titik Impas .....         | 72 |
| H. Penilaian Investasi .....         | 73 |
| I. Manjemen Resiko .....             | 78 |

|                              |           |
|------------------------------|-----------|
| <b>BAB VI SIMPULAN .....</b> | <b>80</b> |
|------------------------------|-----------|

#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

## DAFTAR TABEL

|     | <b>No.</b> | <b>Keterangan</b>   | <b>halaman</b> |
|-----|------------|---|----------------|
| 1.  |            | Populasi Penduduk Kota Tangerang Tahun 2006 – 2008 .....            | 13             |
| 2.  |            | Jumlah Penduduk Kota Tangerang di Setiap Kecamatan Tahun 2008 ..... | 14             |
| 3.  |            | Penduduk Kota Tangerang Menurut Kelompok Umur Tahun 2008.....       | 15             |
| 4.  |            | Profil Responden.....   | 16             |
| 5.  |            | Pesaing Utama.....  | 31             |
| 6.  |            | Daftar Restoran di Kawasan Jalan Imam Bonjol, Kota Tangerang .....  | 32             |
| 7.  |            | Analisa SWOT .....  | 32             |
| 8.  |            | Penduduk Kota Tangerang Menurut Kelompok Umur Tahun 2008.....       | 36             |
| 9.  |            | <i>Strategic Generic</i> .....                                      | 38             |
| 10. |            | Jenis Aktifitas Saung Iteung.....                                   | 46             |
| 11. |            | Jenis Fasilitas Saung Iteung.....                                   | 47             |
| 12. |            | Jenis Ruang Saung Iteung.....                                       | 48             |
| 13. |            | Hubungan Fungsional Antara Aktifitas dan Fasilitas .....            | 49             |
| 14. |            | Kebutuhan Ruangan Saung Iteung Lt.1 .....                           | 51             |
| 15. |            | Kebutuhan Ruangan Saung Iteung Lt.2.....                            | 51             |
| 16. |            | Populasi Penduduk Kota Tangerang Tahun 2006 – 2008 .....            | 54             |
| 17. |            | Analisis Pekerjaan Saung Iteung.....                                | 56             |
| 18. |            | Karyawan Saung Iteung .....   | 59             |
| 19. |            | Jadwal Jam Kerja Karyawan Hari Senin – Minggu.....                  | 59             |
| 20. |            | Perkiraan Gaji Pegawai .....  | 62             |
| 21. |            | Deskripsi Pelatihan dan Pengembangan .....                          | 63             |
| 22. |            | Perkiraan Investasi dan Modal Kerja .....                           | 67             |
| 23. |            | <i>Operating Expenses</i> Tahun Pertama .....                       | 70             |
| 24. |            | Asumsi Dalam Proyeksi Arus Kas .....                                | 72             |
| 25. |            | Perhitungan <i>Liquidity Ratio</i> .....                            | 75             |
| 26. |            | Perhitungan <i>Solvency Ratio</i> .....                             | 76             |
| 27. |            | Perhitungan <i>Profitability Ratio</i> .....                        | 77             |
| 28. |            | Rating PAR / IAR asuransi .....                                     | 79             |

## DAFTAR GAMBAR

| No. | Keterangan   | halaman |
|-----|--|---------|
| 1.  | Jenis Kelamin.....   | 16      |
| 2.  | Usia.....  | 17      |
| 3.  | Pekerjaan.....   | 17      |
| 4.  | Rata-rata Uang Saku.....   | 18      |
| 5.  | Suka Makan di Luar.....  | 19      |
| 6.  | Berapa Kali Pergi Makan ke Luar Dalam Satu Minggu.....             | 19      |
| 7.  | Berapa Lama Waktu yang Dihabiskan saat Di Restoran.....            | 20      |
| 8.  | Harga yang Biasa Dibayar Sekali Makan di Luar Rumah per Orang..... | 21      |
| 9.  | Pelayanan yang Lebih Diharapkan.....                               | 21      |
| 10. | Cara Pembayaran yang Diinginkan.....                               | 22      |
| 11. | Rasa Makanan yang Enak .....                                       | 23      |
| 12. | Penampilan Makanan yang Menarik.....                               | 23      |
| 13. | Harga yang Kompetitif.....   | 24      |
| 14. | Pelayanan yang Cepat .....   | 24      |
| 15. | Staf Berpenampilan Menarik .....                                   | 25      |
| 16. | Lokasi yang Strategis dan Mudah Dijangkau .....                    | 25      |
| 17. | Staf Ramah, Sopan, dan Jujur .....                                 | 26      |
| 18. | Desain Interior yang Menarik .....                                 | 27      |
| 19. | Ruangan yang Bersih dan Menarik.....                               | 27      |
| 20. | Desain Bangunan yang Menarik .....                                 | 28      |
| 21. | Tempat Parkir yang Luas .....                                      | 29      |
| 22. | Ada <i>WIFI</i> .....  | 29      |
| 23. | <i>Smoking Area</i> .....  | 30      |
| 24. | <i>Five Forces Porter</i> .....                                    | 33      |
| 25. | Struktur Organisasi.....   | 58      |

## DAFTAR LAMPIRAN

halaman

**No.** Keterangan

|     |                        |     |
|-----|------------------------|-----|
| 1.  | Kuesioner .....        | 84  |
| 2.  | Logo Perusahaan .....  | 88  |
| 3.  | Seragam Karyawan ..... | 89  |
| 4.  | <i>Flyer</i> .....     | 90  |
| 5.  | Menu .....             | 91  |
| 6.  | <i>Layout</i> .....    | 93  |
| 7.  | Desain 3D.....         | 95  |
| 8.  | Data Inventaris .....  | 97  |
| 9.  | <i>Food Cost</i> ..... | 101 |
| 10. | Data Keuangan .....    | 121 |

