

## 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 DOUGH LAND DI RUKO FOOD CITY GREEN LAKE CITY JAKARTA BARAT 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 Vincentius Nonot Yuliantoro, S.Sos., 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 Sandra Maleachi, S.Pd., M.A. selaku Penasehat Akademik.
5. Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST.Par., M.M., selaku Ketua Tim Penguji.
6. Bapak Jimmy M.H. Situmorang, B.Sc., M.B.A., selaku Anggota Tim Penguji.
7. Ibu Lice Sari A.Md., B.Sc., M.B.A., selaku Anggota Tim Penguji.
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 dan kakak yang telah memberikan dukungan moral, doa dan kasih sayang.
12. Teman-teman seperjuangan Priscilla Setio, Amelia Kartika, Shania Silke, Marleen Levia, dan Amanda Chewnaldo yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. Teman-teman akrab Hans Nathanael, Agrippina Ngadiman, Gishella Amelia, Ian Permana, Chyntia Christabel yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
14. 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, 17 Februari 2021

Christabella Tjeng

# DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PESETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR FORMULA</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Gagasan Awal .....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan .....	7
C. Metodologi .....	8
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait .....	14
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN</b>	
A. Analisis Permintaan .....	33
B. Analisis Penawaran .....	57
C. Segmentasi, Target Dan Posisi Bisnis dalam Pasar .....	70
D. Baur Pemasaran .....	77
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal, Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi .....	108
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL</b>	
A. Aspek Jenis Aktivitas Dan Fasilitas .....	100
B. Analisis Hubungan antara Aktivitas dan Fasilitas .....	108
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	111
D. Pemilihan Lokasi .....	113

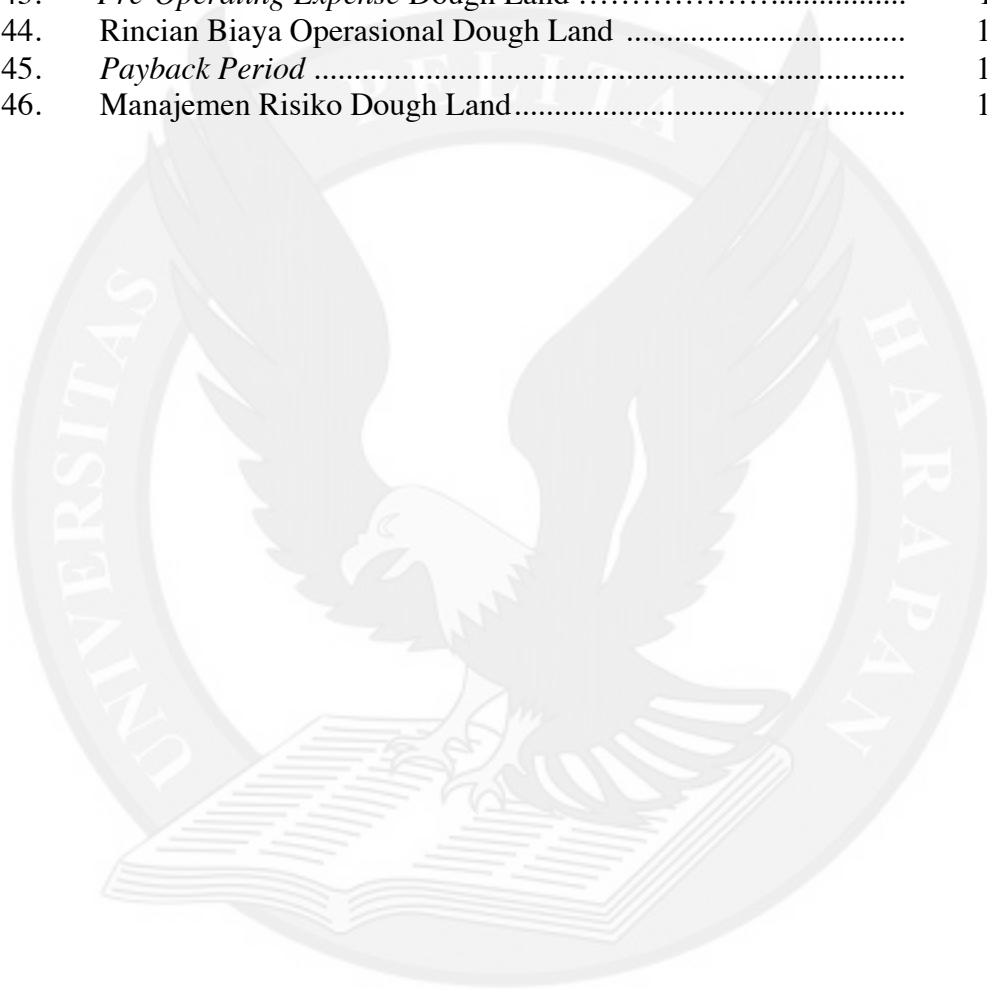
E. Teknologi yang Digunakan .....	115
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA</b>	
A. Pengorganisasian .....	119
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia .....	127
C. Aspek Yuridis .....	140
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN</b>	
A. Kebutuhan dan Sumber Dana .....	154
B. Perkiraan Biaya Operasional .....	156
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	159
D. Proyeksi Neraca .....	160
E. Proyeksi Rugi Laba .....	161
F. Proyeksi Arus Kas .....	161
G. Analisis Titik Impas ( <i>Break Even Point</i> ) .....	162
H. Penilaian Investasi .....	163
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	167
J. Manajemen Risiko .....	178
<b>BAB VI SIMPULAN</b>	
A. Pendahuluan .....	184
B. Aspek Pasar dan Pemasaran .....	185
C. Aspek Operasional .....	185
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia .....	186
E. Aspek Keuangan .....	187
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>189</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Penduduk DKI Jakarta Tahun 2019 .....	2
2.	Rerata Laju Pertumbuhan Penduduk DKI Jakarta per Tahun .... 2010-2019 .....	2
3.	Produk Domestik Regional Bruto Menurut Lapangan Usaha .... (Persen) Tahun 2015-2019 di Jakarta Barat .....	3
4.	Pengeluaran Rata-Rata Per Kapita Perbulan Menurut Kelompok Makanan di Jakarta Barat Tahun 2018 .....	4
5.	Rerata Pertumbuhan Konsumsi Makanan Jadi per Kapita per .. Tahun di Indonesia Tahun 2014-2018 .....	4
6.	Jumlah Penduduk Jakarta Barat Menurut Kecamatan .....	6
7.	Kompetitor di DKI Jakarta .....	7
8.	Hasil Olahan Data Kuesioner Data Responden .....	33
9.	Hasil Olahan Data Kuesioner Kondisi Pasar .....	35
10.	Uji Validitas .....	38
11.	Uji Reabilitas .....	39
12.	Hasil Olahan Data Kuesioner Lokasi dan Fasilitas .....	40
13.	Hasil Olahan Data Kuesioner Baur Pemasaran Produk .....	42
14.	Hasil Olahan Data Kuesioner Baur Pemasaran Harga .....	44
15.	Hasil Olahan Data Kuesioner Baur Pemasaran Distribusi .....	46
16.	Hasil Olahan Data Kuesioner Baur Pemasaran Karyawan .....	47
17.	Hasil Olahan Data Kuesioner Baur Pemasaran Pengemasan .....	50
18.	Hasil Olahan Data Kuesioner Baur Pemasaran Pemrograman .....	51
19.	Hasil Olahan Data Kuesioner Baur Pemasaran Promosi .....	53
20.	Hasil Olahan Data Kuesioner Baur Pemasaran Kerjasama .....	55
21.	Daftar Pesaing Langsung Dough Land .....	57
22.	Daftar Pesaing Tidak Langsung Dough Land .....	58
23.	Analisis Matriks SWOT Dough Land .....	62
24.	Harga Menu Dough Land .....	86
25.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of the House</i> dan Fasilitas .....	109
26.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back of the House</i> dan Fasilitas .....	109
27.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan <i>Dine-in</i> dan Fasilitas .....	110
28.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan <i>Take Away</i> .. dan Penjualan <i>Online</i> .....	110
29.	Perkiraan Luas Area Dough Land .....	111
30.	Perbandingan Pemilihan Lokasi Dough Land .....	114
31.	Biaya Investasi Teknologi Dough Land .....	118
32.	<i>Job Description</i> dan <i>Job Specification</i> Dough Land .....	121
33.	Jumlah Tenaga Kerja Dough Land .....	124
34.	Jumlah Gaji Karyawan Dough Land .....	131
35.	Jumlah THR Karyawan Dough Land .....	133
36.	Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan .....	137

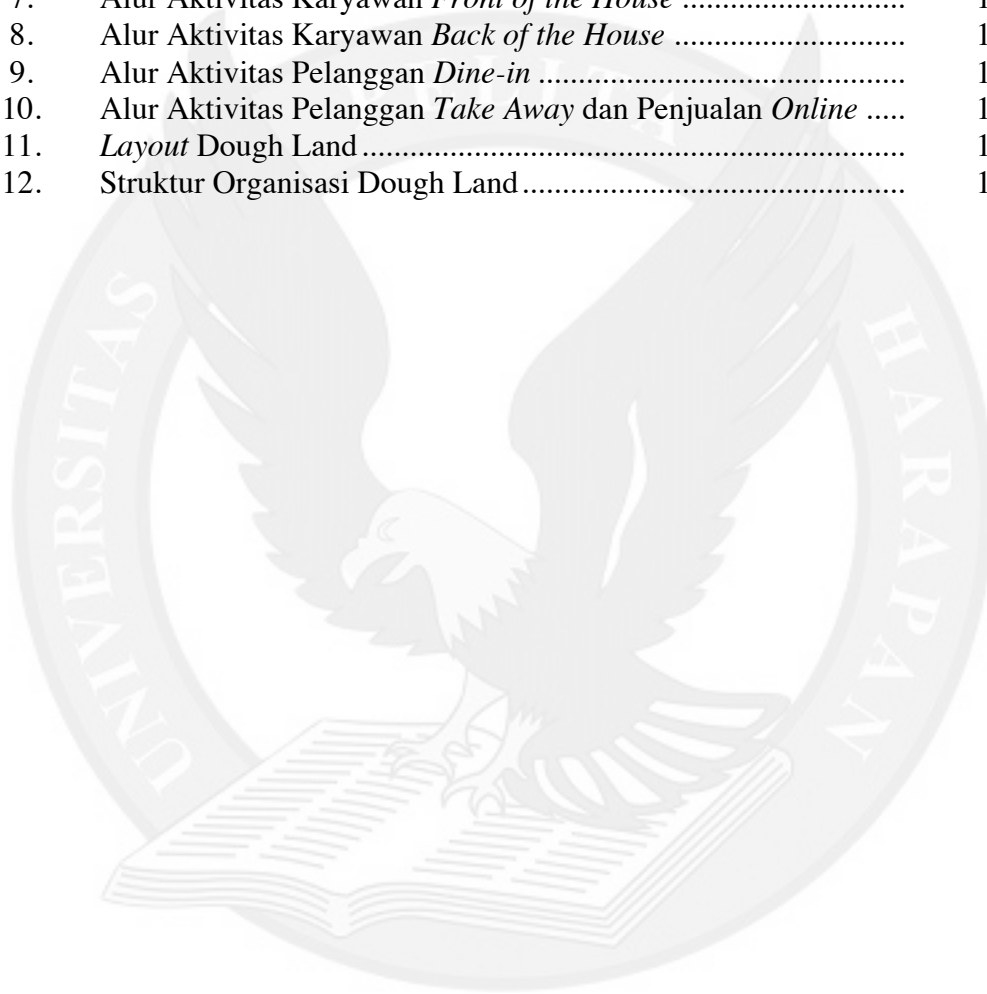
## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
37.	Biaya Seragam Karyawan Dough Land .....	137
38.	Materi Pelatihan Awal .....	139
39.	Estimasi Biaya Pelatihan dan Pengembangan .....	140
40.	Identitas Pemegang Saham .....	143
41.	Biaya Pengurusan Perijinan Dough Land.....	153
42.	Perkiraan Biaya Investasi Awal Dough Land .....	154
43.	<i>Pre-Operating Expense</i> Dough Land .....	155
44.	Rincian Biaya Operasional Dough Land .....	157
45.	<i>Payback Period</i> .....	166
46.	Manajemen Risiko Dough Land.....	182



## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Matriks Analisis <i>Five-Forces Porter</i> Dough Land .....	70
2.	Logo Dough Land .....	81
3.	Disain <i>Cup Dine-in</i> Dough Land .....	89
4.	Disain <i>Cup Take Away</i> Dough Land .....	90
5.	Disain <i>Cone</i> Dough Land .....	90
6.	Laju Inflasi DKI Jakarta dan Nasional Tahun 2015-2019.....	96
7.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of the House</i> .....	103
8.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of the House</i> .....	105
9.	Alur Aktivitas Pelanggan <i>Dine-in</i> .....	106
10.	Alur Aktivitas Pelanggan <i>Take Away</i> dan Penjualan <i>Online</i> ....	107
11.	<i>Layout</i> Dough Land .....	112
12.	Struktur Organisasi Dough Land .....	126



## DAFTAR FORMULA

No.	Keterangan	Halaman
1.	Rumus Neraca .....	160
2.	Rumus Laba Rugi .....	161
3.	Rumus <i>Break Even Point</i> (BEP) .....	162
4.	Rumus <i>Weighted Average Cost of Capital</i> (WACC) .....	163
5.	Rumus <i>Profitability Index</i> .....	166
6.	Rumus <i>Current Ratio</i> .....	168
7.	Rumus <i>Quick Ratio</i> .....	168
8.	Rumus <i>Gross Profit Margin</i> .....	169
9.	Rumus <i>Net Profit Margin</i> .....	170
10.	Rumus <i>Return on Total Asset</i> (ROA).....	170
11.	Rumus <i>Return on Total Equity</i> (ROE).....	171
12.	Rumus <i>Debt to Asset</i> .....	171
13.	Rumus <i>Debt to Equity</i> .....	172
14.	Rumus <i>Time Interest Earned</i> (TIE) .....	172
15.	Rumus <i>Fixed Asset Turnover</i> .....	173
16.	Rumus <i>Total Asset Turnover</i> .....	174
17.	Rumus <i>Inventory Turnover</i> .....	174
18.	Rumus <i>Food Cost Percentage</i> .....	175
19.	Rumus <i>Beverage Cost Percentage</i> .....	175
20.	Rumus <i>Labor Cost Percentage</i> .....	176
21.	Rumus <i>Revenue per Employee Hour Worked</i> .....	176
22.	Rumus <i>Cover per Employee Hour Worked</i> .....	177
23.	Rumus <i>Seat Turnover</i> .....	177
24.	Rumus <i>Average Spend per Head</i> .....	177
25.	Rumus <i>Revenue Yield per Seat</i> .....	178



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	Kuesioner Penelitian.....	A-1
B.	<i>Food Cost</i> .....	B-1
C.	<i>Cost and Sales Assumption</i> .....	C-1
D.	<i>Equipment and Supplies</i> .....	D-1
E.	<i>Expenses</i> .....	E-1
F.	<i>Financial</i> .....	F-1
G.	<i>SPSS Output</i> .....	G-1
H.	<i>Designs</i> .....	H-1

