

KATA PENGANTAR

Puji Syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas Rahmat-Nya lah, saya dapat menyelesaikan Tugas Akhir, Studi Kelayakan Bisnis dengan judul “ RESTORAN REMPAH DI JAKARTA SELATAN”

Tugas Akhir ini dibuat dengan tujuan untuk memenuhi persyaratan akademik untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S. Tr. Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan- Jakarta

Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada seluruh bantuan dari berbagai pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, karena tanpa bantuan berbagai pihak, Tugas Akhir ini tak dapat penulis selesaikan dengan baik, yaitu kepada:

1. Ibu Dr. Amelda Pramezwarly, A. Par., M. M., selaku pembimbing Tugas Akhir serta Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A. Par., M. M., CHE, selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Tim Penguji Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M .A. selaku ketua penguji, Ibu Ir.Ira B. Hubner, M.T. selaku anggota tim penguji, Ibu Rosianna Sianipar, S.ST. Par, M.M,selaku anggota tim penguji.
4. Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST., M. M., selaku penasihat akademik.
5. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

6. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang membantu penulis dalam bidang administratif.
7. Staf Karyawan perpustakaan Universitas Pelita Harapan Johannes Oentoro yang membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Orang tua, kakak, dan adik penulis yang telah memberikan dukungan moral, pengetahuan, materi dan semangat kepada penulis.
9. Teman-teman seperjuangan Yofitha dan Riesta yang telah memberikan semangat dan bantuan bagi penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
10. Teman-teman akrab Fera Veronika, Afsina Salsabila, Natasya Tuwaidan, Desy Nathalia, Justin, Sjakti Dewi yang selalu mendukung, membantu, dan memberikan semangat bagi penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
11. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Sebagai manusia, penulis tahu bahwa penulis masih memiliki banyak kekurangan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, maka dari itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang dapat membangun bagi penulis. Penulis berharap bahwa Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi berbagai pihak.

Jakarta, 9 Februari 2021

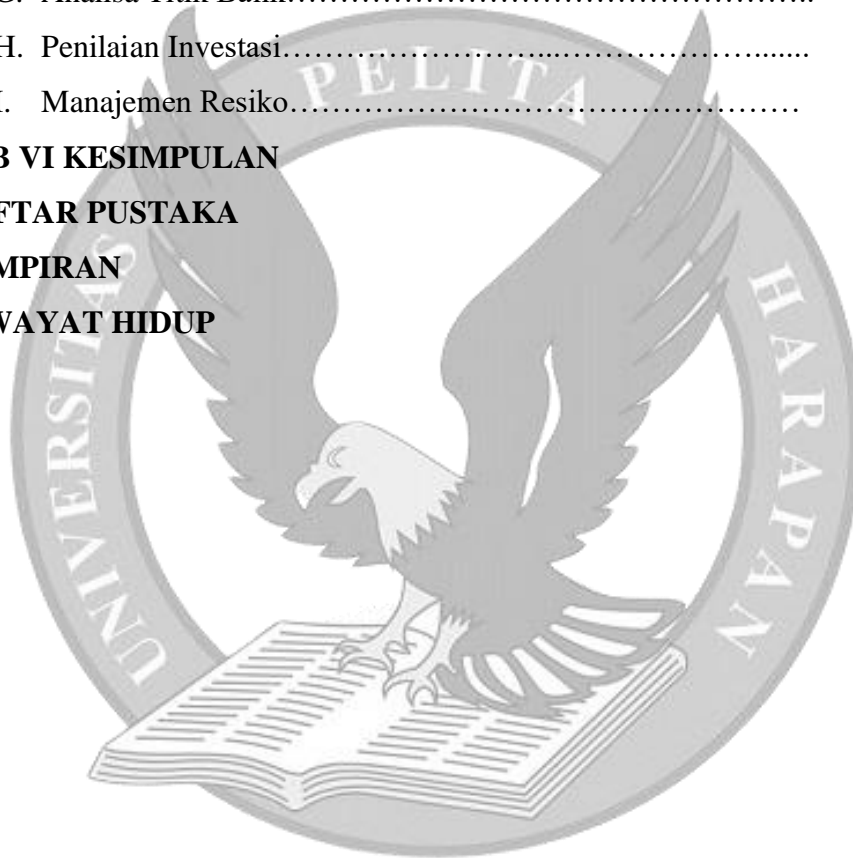
Diana Indrawati Buntaran

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	V
DAFTAR ISI.....	VII
DAFTAR GAMBAR.....	IX
DAFTAR TABEL.....	X
DAFTAR LAMPIRAN.....	XIII
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Utama.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	8
C. Metodologi.....	9
D. Tinjauan Konseptual dan Bisnis Terkait.....	15
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan.....	21
B. Analisis Penawaran.....	49
C. Segmentasi, Penargetan, dan Menempatkan.....	65
D. Baur Pemasaran.....	70
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal, Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi.....	81
BAB III ASPEK OPERASIONAL	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	87
B. Aspek Hubungan Fasilitas yang Berkaitan Aktivitas.....	97
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	98
D. Pemilihan Lokasi.....	102
E. Teknologi yang Digunakan.....	103
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	
A. Pengorganisasi.....	107
B. Sumber Daya Manusia.....	118

C. Aspek Yuridis.....	130
BAB V ASPEK KEUANGAN	
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	140
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	140
C. Perkiraan Pendapatan.....	143
D. Proyeksi Neraca Keuangan.....	145
E. Proyeksi Laba Rugi.....	146
F. Proyeksi Laporan Arus Kas.....	146
G. Analisa Titik Balik.....	147
H. Penilaian Investasi.....	147
I. Manajemen Resiko.....	149
BAB VI KESIMPULAN	
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR GAMBAR

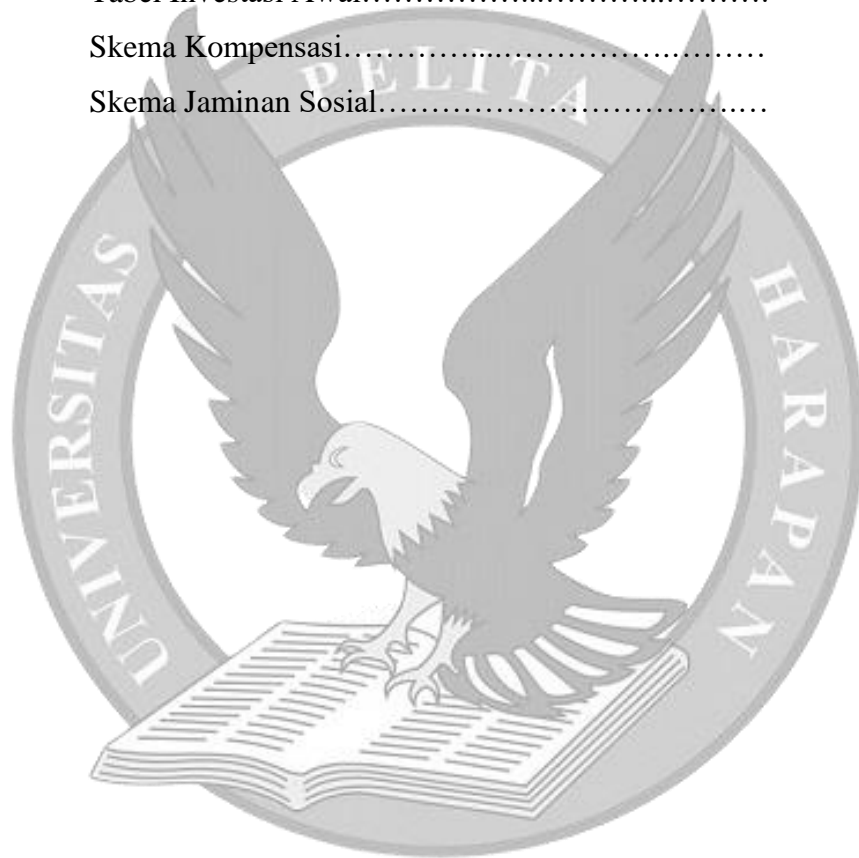
No.	Keterangan	Halaman
1.	Diagram Maslow.....	1
2.	Penutup Makanan (<i>food cover</i>).....	17
3.	Penutup Wajah (<i>face shield</i>)	18
4.	<i>Porter's Five Forces</i>	61
5.	Logo Restoran.....	69
6.	Alur kegiatan <i>front of the house</i>	89
7.	Alur Kegiatan <i>Kitchen</i>	95
8.	Alur Kegiatan Restoran.....	96
9.	Denah <i>basement</i> restoran.....	98
10.	Denah Lantai Dasar Restoran.....	99
11.	Denah Lantai Dua Restoran.....	100
12.	Lokasi tanah.....	100
13.	Lokasi tanah.....	101
14.	Aksesibilitas lokasi.....	101
15.	Aksesibilitas lokasi.....	102
16.	Mesin <i>Fingerprint</i>	104
17.	Kamera CCTV.....	105
18.	Struktur Organisasi.....	115

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Data Konsumsi Rumah Tangga 2019 menurut Komponennya.....	2
2.	Jenis Pengeluaran Konsumen Indonesia yang meningkat selama Covid-19.....	2
3.	Penduduk dan Laju Pertumbuhan Penduduk di DKI Jakarta Tahun 2018.....	7
4.	Data Responden.....	21
5.	Hasil Olah Data Aspek Pasar.....	23
6.	Hasil Olah Data Aspek <i>Product</i>	26
7.	Hasil Olah Data Aspek Harga	28
8.	Hasil Olah Data Aspek <i>Place</i>	29
9.	Hasil Olah Data Aspek <i>People</i>	30
10.	Hasil Olah Data Aspek <i>Packaging</i>	32
11.	Hasil Olah Data Aspek Promosi.....	33
12.	Hasil Olah Data Aspek <i>Partnership</i>	35
13.	Hasil Olah Data Aspek CHSE.....	36
14.	Cronbach's Alpha.....	38
15.	Hasil Uji Rreliabilitas Aspek <i>Product</i>	39
16.	Hasil Uji Reliabilitas Aspek <i>Price</i>	40
17.	Hasil Uji Reliabilitas Aspek <i>Place</i>	40
18.	Hasil Uji Reliabilitas Aspek <i>People</i>	41
19.	Hasil Uji Reliabilitas Aspek <i>Packaging</i>	42
20.	Hasil Uji Reliabilitas Aspek <i>Programming</i>	42
21.	Hasil Uji Reliabilitas Aspek <i>Partnership</i>	43
22.	Hasil Uji Validitas Aspek Produk.....	44
23.	Hasil Uji Validitas Aspek <i>Price</i>	44
24.	Hasil Uji Validitas Aspek <i>Place</i>	45
25.	Hasil Uji Validitas Aspek <i>People</i>	46
26.	Hasil Uji Validitas Aspek <i>Package</i>	47

27.	Hasil Uji Validitas Aspek <i>Programming</i>	47
28.	Hasil Uji Validitas Aspek <i>Partnership</i>	48
29.	Pesaing langsung restoran.....	50
30.	Pesaing tidak langsung restoran.....	50
31.	Analisis SWOT.....	64
32.	Harga menu makanan restoran Rempah.....	76
33.	Daftar Harga Menu Minuman restoran Rempah.....	77
34.	Daftar Harga Menu Paket restoran Rempah.....	77
35.	Baur Pemasaran.....	81
36.	Laju Inflasi di Jakarta, Tahun 2015-2019.....	82
37.	Laporan Indeks Harga Konsumen Indonesia 2020 (Inflasi)	82
38.	Jumlah Pengangguran di DKI Jakarta 2018- 2019.....	83
39.	Persentase Jumlah Pengangguran di Daerah DKI Jakarta Agustus 2019.....	83
40.	Aspek Teknologi Restoran.....	86
41.	Fasilitas yang Berkaitan Aktivitas <i>Front of The House</i>	97
42.	Fasilitas yang Berkaitan Aktivitas <i>Back of The House</i>	97
43.	Fasilitas yang Berkaitan Aktivitas <i>Kitchen</i>	98
44.	Pertimbangan Lokasi.....	103
45.	Harga Mesin Fingerprint.....	104
46.	Harga Paket Internet.....	105
47.	Harga Kamera CCTV.....	105
48.	Harga POS Sistem.....	106
49.	Harga Perlengkapan Komputer.....	106
50.	Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan.....	108
51.	Perkiraan Jumlah kebutuhan Pekerja.....	113
52.	Jam Kerja.....	116
53.	Jadwal Kerja.....	117

54.	Skema Kompensasi Pokok.....	124
55.	Skema Tunjangan.....	124
56.	Skema Total Kompensasi Karyawan.....	124
57.	Skema Pembayaran Tunjangan Hari Raya.....	126
58.	Skema Pembayaran Tunjangan.....	128
59.	Skema Program Pengembangan.....	129
60.	Identitas Jajaran Eksekutif Restoran.....	131
61.	Skema Biaya Legalitas.....	139
62.	Tabel Investasi Awal.....	138
63.	Skema Kompensasi.....	141
64.	Skema Jaminan Sosial.....	142



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A .	Desain Restoran	
	Desain 3D Restoran.....	A-2
	Layout Restoran.....	A-3
	Seragam Karyawan.....	A-5
	Menu.....	A-6
B.	Kuisisioner	
	Lembar Pertanyaan Kuisisioner.....	B-1
C.	Menu	
	Ayam Betutu.....	C-2
	Soto Lamongan	C-2
	Coto Makassar.....	C-3
	Nasi Goreng Kampoeng	C-3
	Rendang.....	C-4
	Tempe-Tahu Goreng	C-4
	Tahu Slawi.....	C-5
	Gado-gado.....	C-5
	Klepon.....	C-6
	Wedang Ronde.....	C-6
	Pisang Goreng.....	C-6
	Wedang Uwuh.....	C-7
	Jus Jeruk.....	C-7
	Es Teh Pandan Rose.....	C-7
	Teh Pandan Lemon.....	C-8
	Jus Alpukat.....	C-8
	Es Campur.....	C-8
	Fanta.....	C-9
	Sprite.....	C-9
	Susu Kacang.....	C-9

	Teh Botol Sosro.....	.C-10
	Air Mineral.....	C-10
	Coca-Cola.....	C-10
D.	Keuangan	
	<i>Turnover</i>	D-2
	Inflasi.....	D-3
	<i>Cost of Goods Sold</i>	D-4
	Proyeksi Jumlah Tamu.....	D-4
	<i>COGS Assumptions</i>	D-5
	<i>Beginning Inventory</i>	D-8
	<i>Sales Assumption</i>	D-9
	<i>Fixed Assets Movement</i>	D-11
	<i>Discount</i>	D-12
	<i>Inventory and Supplies</i>	D-14
	<i>Income Statement</i>	D-14
	<i>Cash Flow</i>	D-15
	<i>Payback Period</i>	D-15
	<i>Net Present Value</i>	D-15
	<i>Profitability Index dan WACC</i>	D-16
	<i>Break Even Point</i>	D-17
	<i>Balance Sheet</i>	D-18
	Skema Pembayaran Hutang.....	D-19
	<i>Equipment</i>	D-20
	<i>Supplies</i>	D-23
	<i>Expenses</i>	D-24
	Asuransi.....	D-28
	<i>Mutual Funds</i>	D-28
	<i>Deposit Interest Rate</i>	D-29
	<i>Treasury Bills</i>	D-29
	<i>Treasury Bond</i>	D-30
	<i>Loan Interest Rate</i>	D-31
	<i>Suppliers</i>	D-32