

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikannya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir dengan judul PROPOSAL STUDI KELAYAKAN BISNIS RESTORAN LOCALE GANIC DI GADING SERPONG 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 Ir. Ira Brunchilda Hubner, M.T., 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 Dr. Diena Mutiara Lemy, A. Par., M.M., CHE., selaku Ketua Tim Penguji.
5. Bapak Kevin Gustian Yulius, M.Par., selaku Anggota Tim Penguji.
6. Ibu Nova I. B. Sitorus, S.Par., M.M.Par., selaku Anggota Tim Penguji.
7. Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST., M.M., selaku Penasihat 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 dan kakak yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
12. Teman-teman seperjuangan Chevanya Lawrence, dan Shania Godiva yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. Teman-teman akrab Isaac Halim, Lisa Sanjaya, Chan Ka Hing, dan Devin Adrian 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, 15 Februari 2021

Vira Lidya

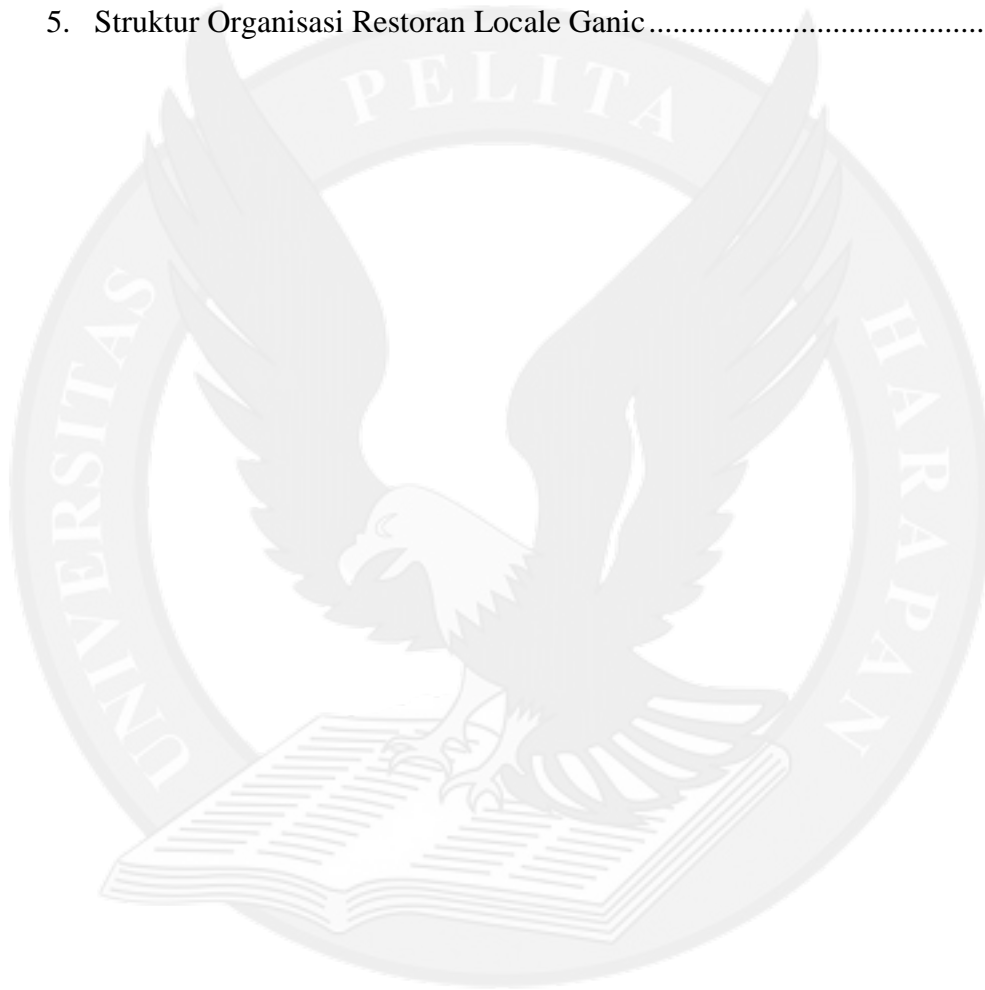
DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	10
C. Metodologi Penelitian	11
D. Tinjauan Konseptual.....	18
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	30
A. Analisis Permintaan.....	30
B. Analisis Penawaran	54
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar	70
D. Baur Pemasaran	76
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup	94
BAB III ASPEK OPERASIONAL	99
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	99
B. Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas.....	109
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	112
D. Pemilihan Lokasi	113
E. Teknologi yang Digunakan	116

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	119
A. Pengorganisasian	119
B. Sumber Daya Manusia	132
C. Aspek Yuridis	145
BAB V ASPEK KEUANGAN	157
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	157
B. Perkiraan Biaya Operasional	160
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	163
D. Proyeksi Neraca	165
E. Proyeksi Laba Rugi	166
F. Proyeksi Arus Kas	167
G. Analisis Titik Impas (Break-even Point)	167
H. Penilaian Investasi	168
I. Rasio Finansial	173
J. Manajemen Risiko	183
BAB VI SIMPULAN	186
A. Pendahuluan	186
B. Aspek Pasar dan Pemasaran	187
C. Aspek Operasional	188
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	189
E. Aspek Finansial	190
DAFTAR PUSTAKA	192
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Logo Organik SNI (Standardisasi Nasional Indonesia).....	27
2.	Matrix Five Forces Porter Restoran Locale Ganic.....	69
3.	Logo Restoran Locale Ganic.....	80
4.	Alur Aktivitas Restoran Locale Ganic	100
5.	Struktur Organisasi Restoran Locale Ganic	128



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Laju Pertumbuhan Kumulatif Produk Domestik Bruto Menurut Lapangan Usaha di Indonesia Tahun 2018 – 2019	2
2.	Rata-Rata Pengeluaran Sebulan Masyarakat Perkotaan Menurut Kelompok Barang (Makanan) di Indonesia Tahun 2014 – 2018	3
3.	Pengeluaran Rata-Rata per Kapita Sebulan di Indonesia Menurut Kelompok Barang Tahun 2017-2018	4
4.	Konsumsi Makanan dan Minuman Organik di Indonesia Tahun 2016 - 2019.....	5
5.	Sepuluh Produk Organik dengan Frekuensi Pembelian Tertinggi di Indonesia Tahun 2019 - 2020.....	6
6.	Jumlah Restoran di Wilayah Jabodetabek Indonesia Tahun 2020.....	7
7.	Laju Pertumbuhan Penduduk Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Banten Tahun 2017 - 2019	8
8.	Toko Produsen Bahan Baku Organik di Kabupaten Tangerang	9
9.	Hasil Olahan Data Kuesioner mengenai Profil Responden	31
10.	Hasil Olahan Data Kuesioner mengenai Kondisi Pasar	34
11.	Hasil Uji Validitas Locale Ganic	38
12.	Hasil Uji Reliabilitas Locale Ganic	40
13.	Baur Pemasaran Produk	41
14.	Baur Pemasaran Harga	44
15.	Baur Pemasaran Distribusi	47
16.	Baur Pemasaran Promosi	48
17.	Baur Pemasaran Karyawan	50
18.	Baur Pemasaran Pengemasan.....	51
19.	Baur Pemasaran Pemrograman	52
20.	Baur Pemasaran Kerja Sama.....	53
21.	Daftar Pesain Langsung Restoran Locale Ganic.....	56
22.	Daftar Pesaing Tidak Langsung Restoran Locale Ganic	57

23. Analisis <i>SWOT</i> Restoran Locale Ganic.....	62
24. Menu Minuman Restoran Locale Ganic	78
25. Menu Makanan Restoran Locale Ganic	79
26. Harga Produk Restoran Locale Ganic	85
27. Pengemasan Restoran Locale Ganic	92
28. Pemograman Restoran Locale Ganic	92
29. Tingkat Inflasi di Indonesia Tahun 2020	95
30. Biaya Kegiatan Sosial Restoran Locale Ganic.....	96
31. Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of the House</i> dan Fasilitas	110
32. Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back of the House</i> dan Fasilitas.....	111
33. Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan dan Fasilitas	111
34. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Restoran Locale Ganic	112
35. Analisis Perbandingan Lokasi.....	114
36. Rincian harga POS <i>System</i>	116
37. Biaya Teknologi Tahunan Restoran Locale Ganic	117
38. Biaya Teknologi Awal Restoran Locale Ganic.....	118
39. Analisis Pekerjaan Restoran Locale Ganic	122
40. Analisis Pekerjaan Restoran Locale Ganic	122
41. Waktu Operasional Restoran Locale Ganic	129
42. Analisis Beban Kerja Area Dapur.....	129
43. Analisis Beban Kerja Area Servis.....	130
44. Jumlah Tenaga Kerja Restoran Locale Ganic	131
45. Jam Kerja Restoran Locale Ganic.....	132
46. Pembagian Jadwal Kerja Restoran Locale Ganic	132
47. Biaya Gaji Karyawan Restoran Locale Ganic	137
48. Biaya Jaminan Sosial Tenaga Kerja Restoran Locale Ganic	141
49. Orientasi Restoran Locale Ganic	143
50. Praktek Operasional Restoran Locale Ganic.....	143
51. Program Pengembangan Restoran Locale Ganic	144
52. Biaya Program Pelatihan dan Pengembangan Restoran Locale Ganic	144
53. Identitas Pelaksana Bisnis	148
54. Biaya Perizinan Usaha Restoran Locale Ganic.....	156

55. Rincian Biaya Investasi Awal Restoran Locale Ganic	157
56. Rincian Biaya Pra-Operasional Restoran Locale Ganic	159
57. Sumber Dana Restoran Locale Ganic	160
58. Rincian Biaya Operasional Restoran Locale Ganic	160
59. Maksimal Pelanggan Restoran Locale Ganic	164
60. Perkiraan Penjualan Restoran Locale Ganic Tahun Pertama.....	165
61. Perhitungan <i>Payback Period</i> Restoran Locale Ganic	170



DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan	Halaman
A Kuesioner	A-1
B Hasil Kuesioner	B-1
C <i>Food and Beverage Cost</i>	C-1
D <i>Cost of Good Sold</i>	D-1
E <i>Expenses</i>	E-1
F <i>Equipment and Supplies</i>	F-1
G Desain Grafis.....	G-1
H Media Sosial, <i>Banner, Card, Menu</i>	H-1
I Desain Interior	I-1
J <i>List of Suppliers</i>	J-1
K Finansial	K-1

