

## 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 OCIMUM HOUSE DI GADING SERPONG, KABUPATEN TANGERANG** 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 Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST.PAR., 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 yang selalu memberikan bimbingan dan dukungan selama masa perkuliahan.
4. Bapak Dr. Ir. Rudy Pramono, M.Si., selaku Ketua Tim Penguji.
5. Bapak Drs. Demson R.H. Goeltom, M.Pd., selaku Anggota Tim Penguji.
6. Bapak Jimmy M.H. Situmorang, B.Sc., M.B.A., selaku Anggota Tim 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 yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
11. Teman-teman seperjuangan Christy Laurensia, Priscilia Josceline, Gesviandhi Chandra Wijaya, Tayo Faiq Prajoko, David Louis, Rezky, dan Dyora yang telah memberikan semangat dan bantuan dalam membantu menyelesaikan Studi Kelayakan Bisnis penulis.
12. Felicia Halim yang telah membantu dalam membuat desain grafis.
13. Teman-teman kelas F Jurusan Pengelolaan Perhotelan (Angkatan 2017) atas solidaritas, pertemanan, dan seluruh kenangan yang telah dilalui bersama.
14. Semua pihak yang Namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat beberapa 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

Dandi Purnama

## DAFTAR ISI

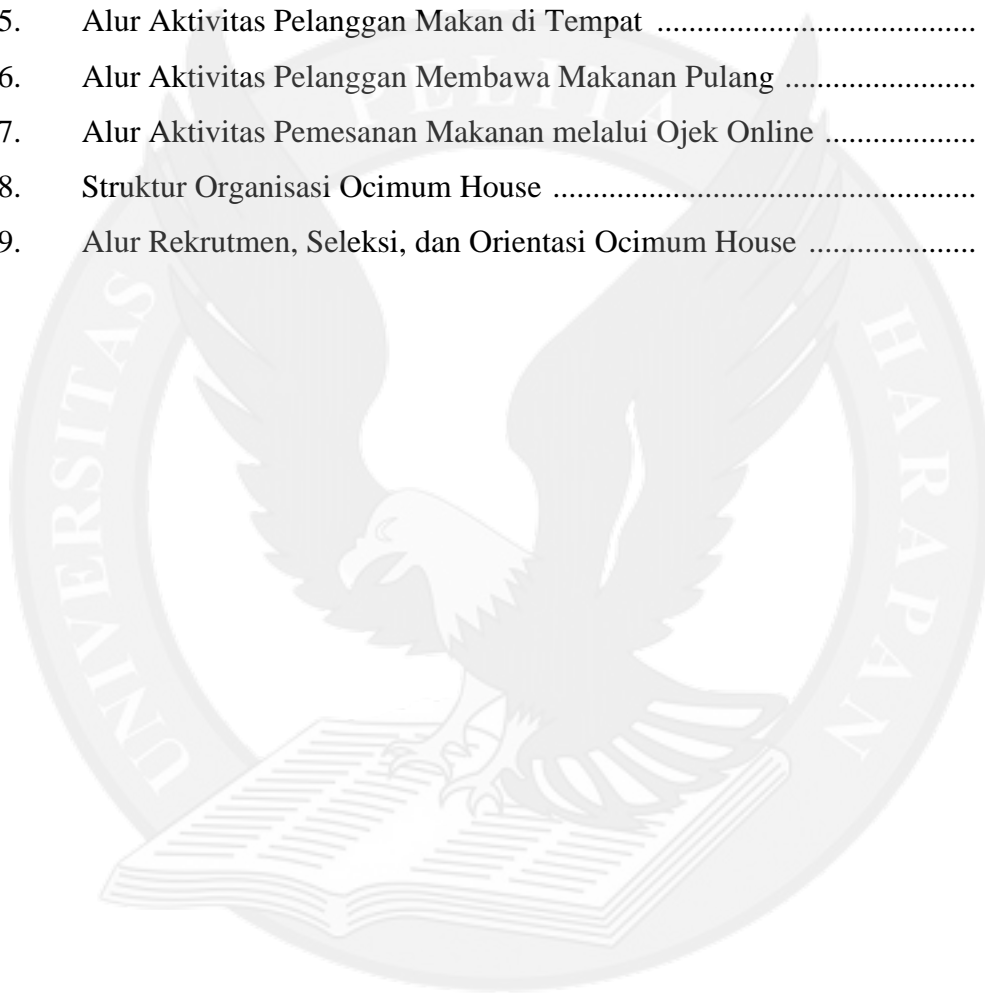
Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Gagasan Awal .....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan .....	5
C. Metodologi .....	7
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait .....	11
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN</b>	
A. Analisis Permintaan .....	21
B. Analisis Penawaran .....	43
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar .....	56
D. Baur Pemasaran .....	60
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal, Dan Politik, Lingkungan Hidup, Dan Teknologi .....	74
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL</b>	
A. Aspek Jenis Aktivitas Dan Fasilitas .....	79
B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Dan Fasilitas .....	92
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	95
D. Pemilihan Lokasi .....	95
E. Teknologi Yang Digunakan .....	98
<b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA</b>	
A. Pengorganisasian .....	99

B. Pengembangan Sumber Daya Manusia .....	110
C. Aspek Yuridis .....	118
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN</b>	
A. Kebutuhan Dan Sumber Dana .....	128
B. Perkiraan Biaya Operasional .....	131
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	134
D. Proyeksi Neraca .....	135
E. Proyeksi Laba Rugi .....	136
F. Proyeksi Arus Kas .....	137
G. Analisis Titik Impas .....	137
H. Penilaian Investasi .....	141
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan .....	149
J. Manajemen Resiko .....	152
<b>BAB VI SIMPULAN .....</b>	<b>153</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>156</b>
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>	

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Matriks Analisis <i>Five Forces Porter</i> Ocimum House .....	56
2.	Logo Ocimum House .....	63
3.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of The House</i> .....	82
4.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of The House</i> .....	86
5.	Alur Aktivitas Pelanggan Makan di Tempat .....	87
6.	Alur Aktivitas Pelanggan Membawa Makanan Pulang .....	88
7.	Alur Aktivitas Pemesanan Makanan melalui Ojek Online .....	90
8.	Struktur Organisasi Ocimum House .....	106
9.	Alur Rekrutmen, Seleksi, dan Orientasi Ocimum House .....	113



## DAFTAR TABEL

No. Keterangan	Halaman
1. Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Atas Dasar Harga Konstan Menurut Lapangan Usaha (Miliar Rupiah) Tahun (2016-2019) di Kabupaten Tangerang. ....	2
2. Rata-Rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Menurut Kelompok Komoditas (Rupiah) di Kabupaten Tangerang .....	3
3. Laju Pertumbuhan Penduduk Kabupaten/Kota di Provinsi Banten (2015-2019) .....	4
4. Persentase Banyaknya Restoran Berskala Menengah dan Besar di Banten Menurut Jenis Makanan Utama yang Disajikan tahun 2015 .....	5
5. Hasil Olah Data Responden .....	24
6. Hasil Olah Data Kondisi Pasar .....	25
7. Uji Validitas .....	26
8. Uji Reliabilitas .....	28
9. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Produk .....	29
10. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Harga .....	31
11. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Distribusi .....	33
12. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Promosi .....	36
13. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Karyawan .....	37
14. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Pengemasan .....	40
15. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Pemrograman .....	41
16. Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Kerjasama .....	42
17. Daftar Pesaing Ocimum House .....	44
18. Daftar Pesaing Pengganti Ocimum House .....	45
19. Matriks Analisis SWOT Ocimum House .....	50
20. Daftar Menu Makanan Ocimum House .....	62
21. Daftar Menu Minuman Ocimum House .....	63
22. Daftar Harga Makanan Ocimum House .....	68
23. Daftar Harga Minuman Ocimum House .....	68
24. Pertumbuhan Produk Domestik Bruto Triwulan Atas Dasar Harga Konstan 2010 menurut Pengeluaran Konsumsi Rumah Tangga (Milliar Rupiah) Tahun 2019 .....	74

25. Inflasi Bulanan Indonesia dan Indeks Harga Konsumen Tahun 2017 -2019 .....	75
26. Hubungan Fungsional antara Aktivitas Front of the House dengan Fasilitas .....	93
27. Hubungan Fungsional antara Aktivitas Back of the House dengan Fasilitas .....	93
28. Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan Makan di Tempat dengan Fasilitas .....	94
29. Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan Membawa Makanan Pulang dengan Fasilitas .....	94
30. Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan Memesan Melalui Aplikasi Ojek Online dengan Fasilitas .....	94
31. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Ocimum House .....	95
32. Perbandingan Pemilihan Lokasi Ocimum House .....	96
33. Rincian Harga Teknologi Ocimum House .....	98
34. Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi Pekerjaan Ocimum House .....	100
35. Panduan Jumlah Karyawan di Dapur .....	107
36. Jumlah Karyawan di Dining Room .....	107
37. Kebutuhan Sumber Daya Manusia Ocimum House .....	108
38. Jadwal Kerja Karyawan Ocimum House .....	109
39. Waktu Kerja Karyawan Ocimum House .....	110
40. Daftar Gaji Karyawan Ocimum House .....	114
41. Tunjangan Karyawan Ocimum House .....	116
42. Program Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Ocimum House .....	117
43. Kebutuhan dan Dana Investasi Awal Ocimum House .....	128
44. Pre-Operating Expenses Ocimum House .....	129
45. Perincian Sumber Dana Ocimum House .....	130
46. Biaya Operasional Ocimum House .....	131
47. Perhitungan Total Maksimum Pelanggan Ocimum House .....	135
48. Rasio Likuidasi Ocimum House .....	141
49. Solvency Ratio Ocimum House .....	143
50. Profitability Ratio Ocimum House .....	144

51. Activity Ratio Ocimum House ..... 146  
52. Operational Ratio Ocimum House ..... 147





## DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan	Halaman
1. Lampiran A <i>Research Questionnaire</i> .....	159
2. Lampiran B <i>Food and Beverage Costing</i> .....	160
3. Lampiran C <i>COGS and Sales</i> .....	161
4. Lampiran D <i>Supplies and Equipment</i> .....	162
5. Lampiran E <i>Supplier List</i> .....	163
6. Lampiran F <i>Financial Statement</i> .....	164
7. Lampiran G <i>Floor Plan and Interior Design</i> .....	165
8. Lampiran H <i>Graphic Design</i> .....	166
9. Lampiran I <i>Questionnaire Result</i> .....	167

