

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat-Nya yang diberikan dari pada-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir yang berjudul PROPOSAL STUDI KELAYAKAN BISNIS LE DOUX COFFEE SHOP ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik, guna memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan, Jakarta.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, disadari bahwa tanpa adanya bimbingan, bantuan, saran, serta doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Bapak Jimmy M. H. Muller, B.Sc., M.B.A., selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing serta memberikan masukan dalam melakukan penyusunan 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 Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
4. Ibu Ir. Ira B. Hubner, M.T. selaku Penasihat Akademik yang telah memberikan penjelasan serta ilmu mengenai program studi pengelolaan perhotelan.
5. Bapak Vasco A.H. Goeltom, S.ST., M.M., selaku Ketua Dosen Penguji

yang telah memberikan masukan serta tambahan informasi dalam penulisan Tugas Akhir.

6. Dr. Meitolo Hulu, S.ST., M.M selaku Anggota Tim Penguji yang telah memberikan masukan serta tambahan informasi dalam penulisan Tugas Akhir.
7. Ibu Juliana, S.E., M.M selaku Anggota Tim Penguji yang telah memberikan masukan serta tambahan informasi dalam penulisan Tugas Akhir.
8. Seluruh dosen yang telah mengajar selama proses menempuh Pendidikan di Universitas Pelita Harapan.
9. Staf Karyawan Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
10. Orang tua, kakak dan adik saya serta seluruh keluarga besar saya yang senantiasa memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
11. Teman-teman akrab Forbes Febryanto, Christel Natalia, Regine Novania, Cleo Jiehan Pangesa, Levina Michelle, Yuki Stevie Hansen, Kevin Budiono, Leo Satria, Yoel Wirawan, Abia Adiputra, James Hartono, Raysa Gohtami, Claudia Budiman, Jennifer Caroline, yang selalu memberikan semangat dan bantuan.
12. Teman seperjuangan Jesslyn Shareen yang selalu memberikan semangat dan bantuan.
13. Teman-teman Kelas A angkatan 2017.
14. Teman-teman Methodist-2 Medan.
15. Seluruh pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis telah berusaha semaksimal mungkin dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, namun tetap disadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun dari pembaca akan sangat bermanfaat. Kiranya Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak yang membacanya.

Jakarta, 4 Januari 2021

Christy Harleem



# DAFTAR ISI

Halaman

## HALAMAN JUDUL

## PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

## PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

## PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii

## BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	8
C. Metodologi .....	10
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait .....	17

## BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

A. Analisis Permintaan .....	36
B. Analisis Penawaran.....	69
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis dalam Pasar .....	87
D. Baur Pemasaran .....	92
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup Dan Teknologi.....	109

### **BAB III ASPEK OPERASIONAL**

- A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas ..... 125
- B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas ..... 136
- C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas ..... 137
- D. Pemilihan Lokasi ..... 138
- E. Teknologi yang Digunakan ..... 141

### **BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA**

- A. Pengorganisasian ..... 144
- B. Sumber Daya Manusia ..... 158
- C. Aspek Yuridis ..... 170

### **BAB V ASPEK KEUANGAN**

- A. Kebutuhan dan Sumber Dana ..... 183
- B. Perkiraan Biaya Operasional ..... 185
- C. Perkiraan Pendapatan Usaha ..... 189
- D. Proyeksi Neraca ..... 191
- E. Proyeksi Laba Rugi ..... 191
- F. Proyeksi Arus Kas ..... 192
- G. Analisis Titik Impas ..... 193
- H. Penilaian Investasi ..... 194
- I. Analisa Rasio Laporan Keuangan ..... 200
- J. Manajemen Risiko ..... 213

### **BAB VI SIMPULAN..... 217**

### **DAFTAR PUSTAKA ..... 222**

### **LAMPIRAN**

### **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

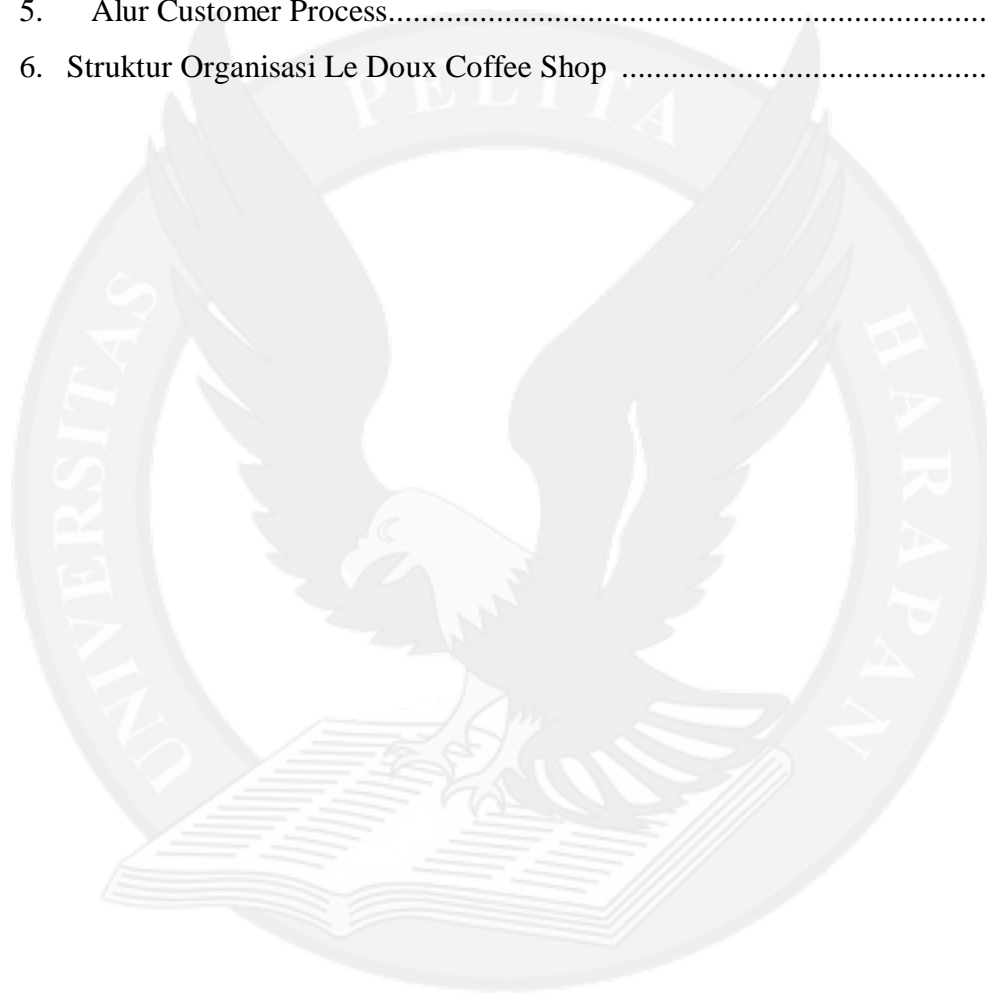
## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten/ Kota di Provinsi Banten .....	4
2.	Jumlah restoran, <i>café</i> , dan <i>Patisserie</i> dalam Zomato di BSD city, Tangerang Selatan tahun .....	5
3.	Presentase kunjungan ke restoran pada masa PSBB.....	6
4.	Jumlah penduduk provinsi Banten menurut kelompok usia 2018-2019.....	37
5.	Hasil Olahan Kuesioner dari Profil Responden.....	38
6.	Hasil Olahan Kuesioner dari Kondisi Pasar .....	41
7.	Hasil Olahan Kuesioner dari Keadaan Lokasi dan Fasilitas .....	45
8.	Uji Validitas dari Baur Pemasaran.....	49
9.	Uji Realibilitas dari Baur Pemasaran .....	50
10.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Produk .....	51
11.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Harga .....	54
12.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Distribusi .....	57
13.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Promosi.....	60
14.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Manusia .....	62
15.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Pengemasan .....	64
16.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Kerja Sama .....	65
17.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Pemrograman.....	67
18.	Pesaing Langsung <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	70
19.	Pesaing tidak langsung <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	71
20.	Matriks SWOT <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	75
21.	Generic Business Level Strategies.....	91
22.	Produk dari <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	93
23.	Harga dari Produk <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	101
24.	Harga dari <i>packaging Le Doux Coffee Shop</i> .....	107
25.	Harga dari <i>Programming Le Doux Coffee Shop</i> .....	108
26.	Harga dari <i>Partnership Le Doux Coffee Shop</i> .....	109
27.	Tingkat Inflasi bulanan di Indonesia.....	121
28.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Front Liner dan Fasilitas .....	137

29.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Back Liner dan Fasilitas ....	137
30.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan dan Fasilitas .....	137
31.	Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	138
32.	Job Description dan Job Specification di <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	148
33.	Waktu Operasional <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	151
34.	Analisis Beban Kerja Kitchen Area .....	151
35.	Analisis Beban Kerja Service Area .....	152
36.	Jumlah Tenaga Kerja <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	152
37.	Pembagian Shift Karyawan <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	157
38.	Jadwal Kerja Karyawan <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	157
39.	Jumlah Gaji Pokok Karyawan <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	161
40.	Jumlah THR Karyawan <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	163
41.	Biaya Program BPJS.....	167
42.	Materi Pelatihan Karyawan <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	169
43.	Materi Pengembangan Khusus di <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	169
44.	Estimasi Biaya Program Pelatihan dan Pengembangan <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	170
45.	Identitas Pemegang Saham.....	173
46.	Rincian Sumber Investasi <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	183
47.	Perkiraan Biaya Investasi awal <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	183
48.	Rincian Beban Renovasi dan Konstruksi.....	184
49.	Perincian Biaya Operasional .....	186
50.	Perhitungan Maksimal Pelanggan <i>Le Doux Coffee Shop</i> .....	190
51.	Asumsi Perhitungan Distribusi Produk.....	190
52.	Rata-Rata Tingkat Diskonto.....	195
53.	Perhitungan <i>Payback Period</i> .....	195

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Matriks Analisis Five Forces Porter Le Doux Coffee Shop.....	86
2.	Logo Le Doux Coffee Shop .....	96
3.	Alur Aktivitas Karyawan Front of the House.....	129
4.	Alur Aktivitas Karyawan Back of the House.....	131
5.	Alur Customer Process.....	133
6.	Struktur Organisasi Le Doux Coffee Shop .....	156





## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian.....	A-1
2.	Layout & Desain .....	B-1
3.	Daftar Pemasok .....	C-1
4.	Biaya Lain-Lain .....	D-1
5.	<i>Beginning Inventory</i> .....	E-1
6.	<i>Equipment &amp; Supply</i> .....	F-1
7.	<i>Kitchen Cost</i> .....	G-1
8.	Finansial.....	H-1

