

KATA PENGANTAR

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

Tugas Akhir yang berjudul STUDI KELAYAKAN BISNIS UMAI SUGIRU JAPANESE DONBURI RESTAURANT DI FLAVOUR BLISS ALAM SUTERA ini disusun sebagai pemenuhan sebagian persyaratan akademik, guna memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan, Jakarta.

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

1. Ibu Ir. Ira Brunchilda Hubner, M.T., selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir 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 Sandra Maleachi, S.Pd., M.A., 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 dosen Food and Beverages yang telah memberikan masukan dalam melakukan penyusunan Tugas Akhir.
6. Bapak Dr. Drs. Soeseno Bong, M.M., selaku Ketua dari 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. Bapak Dr. Meitolo Hulu, S.ST., M.M., selaku Anggota Tim Penguji yang telah memberikan masukan serta tambahan informasi dalam penulisan Tugas Akhir.
9. Seluruh dosen yang telah mengajar selama proses menempuh Pendidikan di Universitas Pelita Harapan.
10. Staf Karyawan Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
11. Orang tua dan adik yang senantiasa memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
12. Teman-teman akrab Christy Harleem, Alexander Jodie, Priska Aquila, Vira Lidya, Christel Natalia, Regine Novania, James Rahardja, Raphael Adianto, Abia Adiputra, Davin, Leo Satria, Kevin Budiono, Yoel Wirawan, Timothy Immanuel, Alvin Darmawan, yang selalu

memberikan semangat dan bantuan.

13. Teman-teman Above Eleven Team dan Movenpick Bali yang selalu memberikan semangat dan bantuan.
14. Teman-teman Kelas D angkatan 2017.
15. Teman-teman Regina Pacis Bogor
16. 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

Forbes Febryanto

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.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	7
C. Metodologi	9
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	16
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan	31
B. Analisis Penawaran.....	59
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis dalam Pasar	76
D. Bauran Pemasaran.....	82
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup Dan Teknologi	100

BAB III ASPEK OPERASIONAL	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	104
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	113
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	115
D. Pemilihan Lokasi	116
E. Teknologi yang Digunakan.....	118
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	
A. Pengorganisasian.....	121
B. Sumber Daya Manusia	133
C. Aspek Yuridis	147
BAB V ASPEK KEUANGAN	
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	160
B. Perkiraan COGS dan Biaya Operasional	163
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	166
D. Proyeksi Neraca	168
E. Proyeksi Laba Rugi.....	170
F. Proyeksi Arus Kas.....	171
G. Analisis Titik Impas	173
H. Penilaian Investasi	174
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	181
J. Manajemen Risiko	194
BAB VI SIMPULAN.....	199
DAFTAR PUSTAKA	204
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

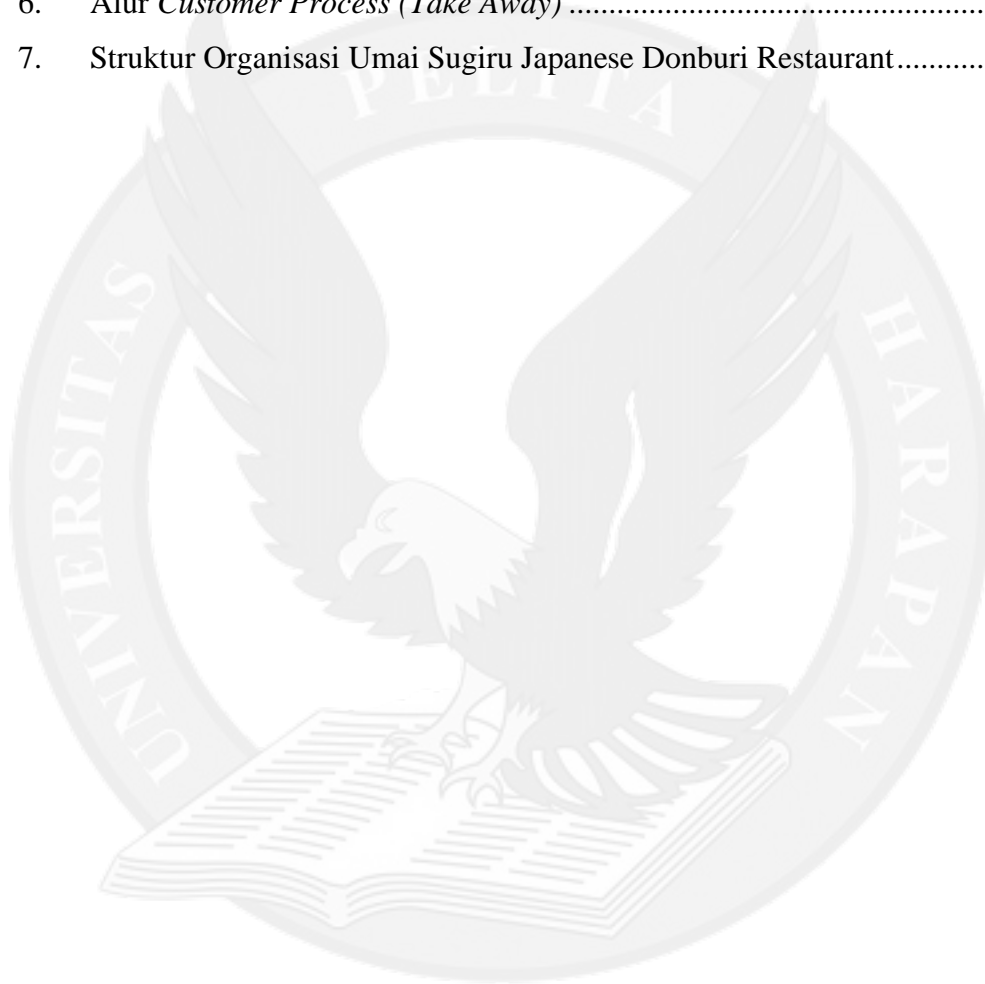
No.	Keterangan	Halaman
1.	Produk Domestik Regional Bruto Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha di Provinsi Banten Tahun 2017-2019	3
2.	Jumlah Restoran Menurut Jenis Makanan se Jabodetabek	4
3.	Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Banten Tahun 2017-2019 (Jiwa)	5
4.	Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten/Kota (%) Provinsi Banten, 2019	6
5.	Jumlah Penduduk Provinsi Banten Menurut Kelompok Umur Tahun 2018 dan 2019	32
6.	Hasil Olahan Kuesioner dari Profil Responden.....	34
7.	Hasil Olahan Kuesioner dari Kondisi Pasar	35
8.	Hasil Olahan Kuesioner dari Keadaan Lokasi dan Fasilitas	38
9.	Uji Validitas dari Bauran Pemasaran	42
10.	Uji Realibilitas dari Bauran Pemasaran.....	43
11.	Hasil Olahan Kuesioner dari Bauran Pemasaran Produk	44
12.	Hasil Olahan Kuesioner dari Bauran Pemasaran Harga.....	47
13.	Hasil Olahan Kuesioner dari Bauran Pemasaran Distribusi.....	50
14.	Hasil Olahan Kuesioner dari Bauran Pemasaran Manusia.....	51
15.	Hasil Olahan Kuesioner dari Bauran Pemasaran Pengemasan.....	54
16.	Hasil Olahan Kuesioner dari Bauran Pemasaran Pemrograman	55
17.	Hasil Olahan Kuesioner dari Bauran Pemasaran Promosi	56
18.	Hasil Olahan Kuesioner dari Bauran Pemasaran Kerjasama	58
19.	Daftar Pesaing Langsung Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant .	61
20.	Daftar Pesaing Tidak Langsung Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	62
21.	Matriks SWOT Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	66
22.	Generic Business Level Strategies	81
23.	<i>Core Product</i> dari Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	83
24.	Penentuan Harga <i>Menu</i> Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant	91
25.	<i>Packaging</i> dari Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	98

26.	<i>Programming</i> dari Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant	98
27.	<i>Partnership</i> dari Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	99
28.	Tingkat Inflasi Bulanan di Indonesia Periode Januari 2018 – Oktober 2020	100
29.	Hubungan Fungsional antara aktivitas Karyawan <i>Front of the House</i> dengan fasilitas	114
30.	Hubungan Fungsional antara aktivitas Karyawan <i>Back of the House</i> dengan fasilitas.....	114
31.	Hubungan Fungsional antara aktivitas Pelanggan dengan fasilitas.....	115
32.	Kebutuhan Ruang Fasilitas Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	115
33.	Analisis Pekerjaan Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	122
34.	Waktu Operasional Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	126
35.	Analisis Beban Kerja <i>Kitchen Area</i>	126
36.	Analisis Beban Kerja <i>Service Area</i>	126
37.	Jumlah Tenaga Kerja di Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant..	127
38.	Pembagian <i>Shift</i> Karyawan Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	132
39.	Jadwal Kerja Karyawan Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant .	133
40.	Jumlah Gaji Pokok Karyawan Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	137
41.	Jumlah THR Karyawan Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant..	139
42.	Perhitungan Biaya Program BPJS	143
43.	Materi Pelatihan Awal Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant....	145
44.	Materi Pengembangan Khusus Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	146
45.	Estimasi Biaya Program Pelatihan dan Pengembangan Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	146
46.	Identitas Pemegang Saham.....	149
47.	Rincian Sumber Investasi Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	160

48.	Perkiraan Biaya Investasi Awal Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	161
49.	Rincian Beban Renovasi dan Konstruksi	161
50.	Rincian Perkiraan COGS dan Biaya Operasional	163
51.	Maksimal Pelanggan Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant	167
52.	Asumsi Perhitungan Distribusi Produk	167
53.	Proyeksi Pendapatan Usaha Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	168
54.	Proyeksi Neraca Usaha Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	169
55.	Proyeksi Laba Rugi Usaha Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	171
56.	Proyeksi Arus Kas Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	172
57.	Proyeksi <i>Break Even Point</i> Usaha Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	174
58.	Rata-rata Tingkat Diskonto	175
59.	Perhitungan <i>Payback Period</i>	177

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	<i>Five Forces Porter</i> Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant	76
2.	Logo Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	86
3.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of the House</i>	107
4.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of the House</i>	109
5.	Alur <i>Customer Process (Dine In)</i>	110
6.	Alur <i>Customer Process (Take Away)</i>	111
7.	Struktur Organisasi Umai Sugiru Japanese Donburi Restaurant.....	131



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 & Supply</i>	F-1
7.	<i>Kitchen Cost</i>	G-1
8.	Finansial	H-1

