

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan. Tugas Akhir berjudul Studi Kelayakan Bisnis Lekker Cooking Course di Kelapa Gading, Jakarta Utara ini ditujukan untuk memenuhi salah satu persyaratan akademik guna memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan – Jakarta.

Disadari bahwa tanpa bimbingan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak mungkin dapat diselesaikan tepat waktu. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A., 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. Bapak Vasco A.H. Goeltom, S.ST.Par., M.M., selaku ketua penguji.
5. Bapak Jimmy M.H. Situmorang, B.Sc., MBA., selaku anggota penguji.
6. Bapak Vincentius Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M., selaku anggota penguji.
7. Ibu Ir. Ira Brunchilda Hubner, M.T., selaku Penasehat 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 akrab, Eltania Tanjaya, Erine Marcelina, Ricson Valenteo yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. Teman-teman seperjuangan, Christy Harleem, Erinna Athalia, Jane Natasha, Jason Christian, Jesslyn Shareen, Kezia Manuela, dan Maria Angelita yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
14. Seluruh pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam penyusunan 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, Februari 2021

Gaby Fidelia Lareishi

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR.....v

DAFTAR ISI..... vii

DAFTAR GAMBAR..... ix

DAFTAR TABELx

DAFTAR LAMPIRAN xii

BAB I PENDAHULUAN.....1

A. Gagasan Awal 1

B. Tujuan Studi Kelayakan10

C. Metodologi10

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....12

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN20

A. Analisis Permintaan20

B. Analisis Penawaran42

C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis Dalam Pasar64

D. Baur Pemasaran.....72

E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi
.....94

BAB III ASPEK OPERASIONAL98

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....98

B. Aspek Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas
.....108

C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas109

D. Pemilihan Lokasi.....110

E. Teknologi yang Digunakan113

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	116
A. Pengorganisasian.....	116
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	132
C. Aspek Yuridis	143
BAB V ASPEK KEUANGAN	155
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	155
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	158
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	162
D. Proyeksi Neraca	163
E. Proyeksi Rugi Laba.....	163
F. Proyeksi Arus Kas.....	164
G. Analisis Titik Impas	164
H. Penilaian Investasi.....	165
F. Manajemen Resiko.....	173
BAB VI SIMPULAN.....	176
A. Pendahuluan	176
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	177
C. Aspek Operasional	179
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	179
E. Aspek Keuangan	180
DAFTAR PUSTAKA	182
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

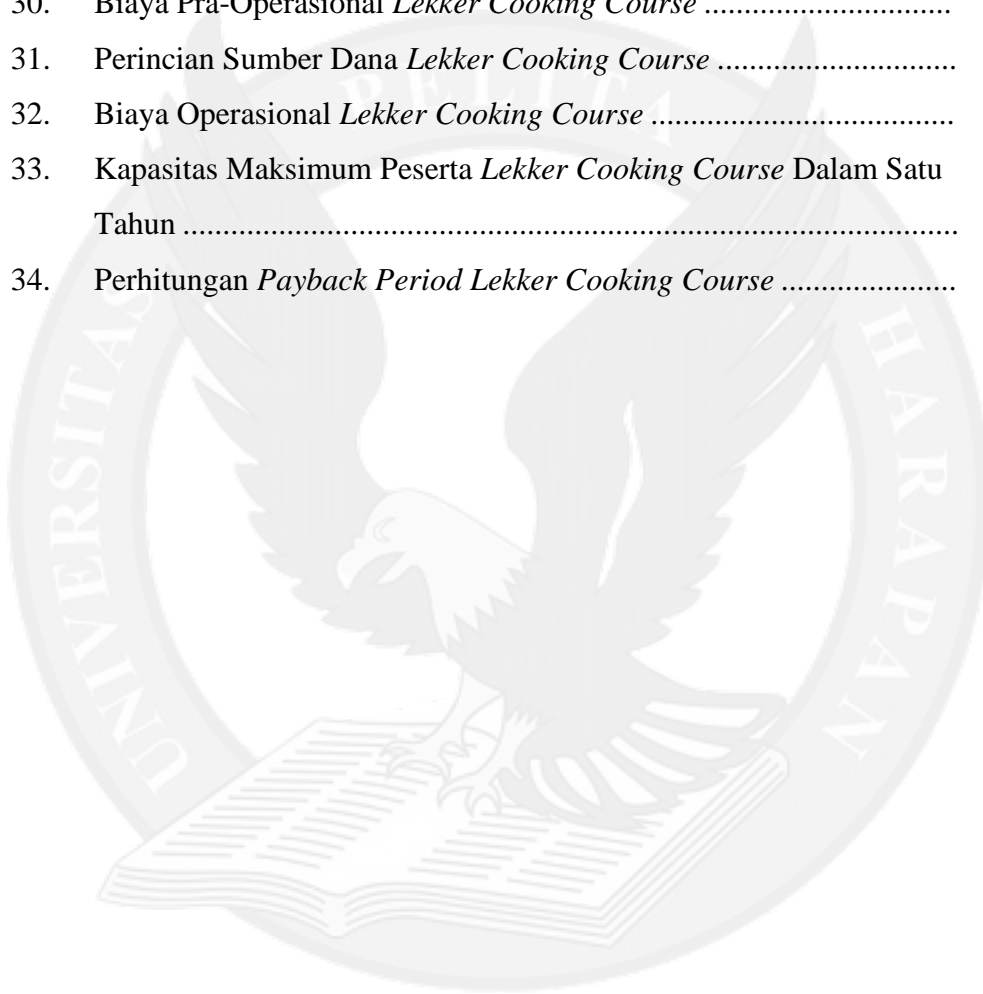
DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Matriks Analisis <i>Five Forces Porter Lekker Cooking Course</i>	63
2.	Logo <i>Lekker Cooking Course</i>	73
3.	Alur Kegiatan <i>Customer Process</i> Ketika Pendaftaran (<i>Offline</i>)	99
4.	Alur Kegiatan <i>Customer Process</i> Ketika Pendaftaran Dilakukan Melalui <i>Website (Online)</i>	99
5.	Alur Kegiatan <i>Customer Process</i> Ketika Pendaftaran Dilakukan Melalui Telepon (<i>Online</i>)	100
6.	Alur Kegiatan <i>Customer Process</i> Saat Kursus Dilaksanakan (<i>Offline</i>)	101
7.	Alur Kegiatan <i>Customer Process</i> Saat Kursus Dilaksanakan (<i>Online</i>)	101
8.	Alur Kegiatan Karyawan <i>Lekker Cooking Course</i>	103
9.	Struktur Organisasi <i>Lekker Cooking Course</i>	127

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	PDRB Kota Jakarta Utara Atas Dasar Harga Berlaku 2010 Menurut Lapangan Usaha Tahun 2017-2019	2
2.	Komposisi Sampah TPST Bantargebang Tahun 2019	6
3.	Jumlah Penduduk Provinsi DKI Jakarta Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin Tahun 2019	19
4.	Hasil Kuesioner Profil Responden	21
5.	Hasil Olahan Kuesioner Kondisi Pasar	23
6.	Uji Reliabilitas dan Validitas dari Baur Pemasaran	26
7.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Produk	27
8.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Harga	30
9.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Distribusi	32
10.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Promosi	34
11.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Manusia	35
12.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Pengemasan	36
13.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Pemrograman	39
14.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Kerjasama	39
15.	Pesaing Langsung <i>Lekker Cooking Course</i>	42
16.	Pesaing Alternatif <i>Lekker Cooking Course</i>	44
17.	Matriks SWOT <i>Lekker Cooking Course</i>	51
18.	Harga Kelas Memasak <i>Lekker Cooking Course</i>	84
19.	Analisis Hubungan Antara Aktivitas dan Fasilitas dalam <i>Customer Process</i>	107
20.	Analisis Hubungan Antara Aktivitas dan Fasilitas dalam <i>Service Sequence</i>	108
21.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas <i>Lekker Cooking Course</i>	109
22.	Perbandingan Pemilihan Lokasi	111
23.	<i>Job Description</i> dan <i>Job Specification Lekker Cooking Course</i>	114
24.	Jumlah Karyawan <i>Lekker Cooking Course</i>	128

25.	Jadwal Kerja Karyawan <i>Lekker Cooking Course</i>	129
26.	Jadwal Tugas <i>Chef</i> , Asisten Pelanggan, dan Multimedia <i>Lekker Cooking Course</i>	130
27.	Biaya Kompensasi <i>Lekker Cooking Course</i>	138
28.	Biaya BPJS Kesehatan dan BPJS Ketenagakerjaan Karyawan <i>Lekker Cooking Course</i>	140
29.	Perkiraan Biaya Investasi Awal <i>Lekker Cooking Course</i>	154
30.	Biaya Pra-Operasional <i>Lekker Cooking Course</i>	156
31.	Perincian Sumber Dana <i>Lekker Cooking Course</i>	157
32.	Biaya Operasional <i>Lekker Cooking Course</i>	158
33.	Kapasitas Maksimum Peserta <i>Lekker Cooking Course</i> Dalam Satu Tahun	161
34.	Perhitungan <i>Payback Period Lekker Cooking Course</i>	164



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	Materi Kursus	A-1
B.	Penjadwalan	B-1
C.	Desain Interior dan <i>Layout</i>	C-1
D.	Seragam	D-1
E.	<i>Expenses</i>	E-1
F.	<i>Cash Flow</i>	F-1
G.	<i>Balance Sheet</i>	G-1
H.	<i>Income Statement</i>	H-1
I.	<i>Break-even Point</i>	I-1
J.	<i>Financial Ratio</i>	J-1
K.	Data-Data Pendukung	K-1
L.	<i>Output SPSS</i>	L-1
M.	Media sosial	M-1
N.	<i>Packaging</i> untuk Pengiriman <i>Ingredients</i>	N-1