

## 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 *Healtiwell Restaurant* di Pluit Karang Timur, Jakarta Utara 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 yang sebesar – besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Bapak Vasco Adato Haholongan Goeltom, 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 dan Penasehat Akademik.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan dan Ketua Penguji.
4. Tim Penguji yaitu Ibu Rosianna Sianipar, S.ST.Par.,M.M dan Ibu Stephanie T. Mulyono, S.ST., M.Par, selaku Anggota Penguji.
5. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

6. Staff Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
7. Staff Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
9. Teman – teman seperjuangan Elizabeth Maggie, Yvonnee Shisley, Therecia, Cleo Jiehan Pangesa, Erinna Athalia, Stanley Tio yang telah memberikan semangat dan bantuan.
10. Teman – teman akrab Albion Leonardo , Queenie Luo, Vera Benita, Metta Florensia, Jenny Sylvia, dan Four Seasons *pastry team* yang selalu mendukung, membantu, dan memberikan perhatian.
11. Teman – teman kelas G angkatan 2017.
12. 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 , Februari 2021

Averine Hernando

## DAFTAR ISI

<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING.....</b>	<b>ii</b>
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR.....</b>	<b>iii</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>xi</b>

### **BAB I PENDAHULUAN**

A. Gagasan Awal .....	2
B. Tujuan Studi Kelayakan .....	10
C. Metodologi .....	11
D. Tinjauan Konseptual .....	14

### **BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN**

A. Analisis Permintaan .....	23
B. Analisis Penawaran .....	46
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar .....	61
D. Bauran Pemasaran .....	65
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi.....	81

### **BAB III ASPEK OPERASIONAL**

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas .....	85
--	----

B. Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas .....	95
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	98
D. Pemilihan Lokasi.....	100
E. Teknologi Yang Digunakan .....	100

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

A. Pengorganisasian.....	103
B. Sumber Daya Manusia .....	117
C. Aspek Yuridis .....	125

#### **BAB V ASPEK KEUANGAN..... 139**

A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	139
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	141
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	145
D. Proyeksi Neraca .....	146
E. Proyeksi Laba Rugi .....	147
F. Proyeksi Arus Kas.....	148
G. Analisis Titik Impas ( <i>Break Event Point Analysis</i> ).....	148
H. Penilaian Investasi.....	149
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	152
J. Manajemen Risiko .....	166

#### **BAB VI SIMPULAN**

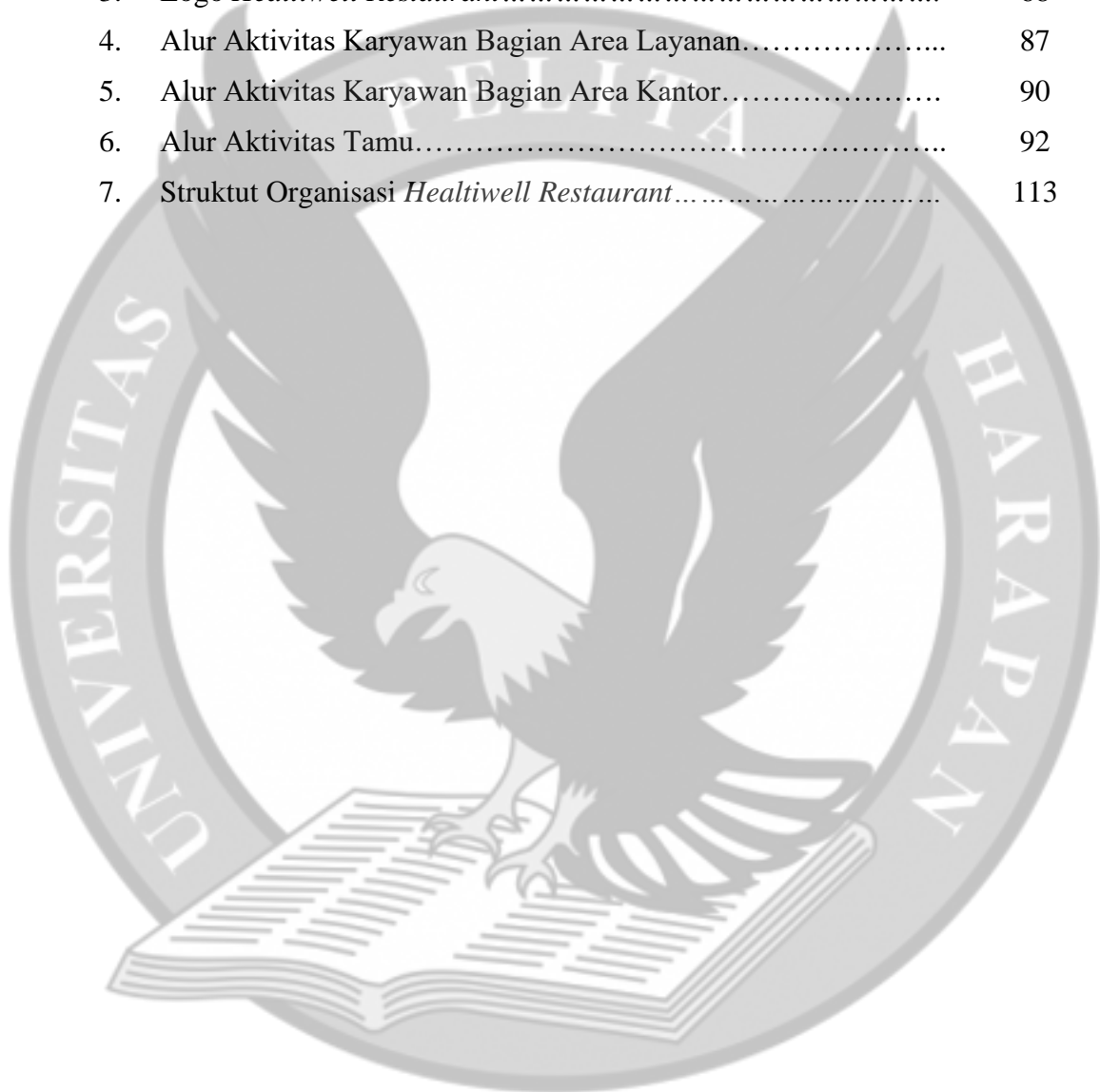
#### **DAFTAR PUSTAKA**

#### **LAMPIRAN**

#### **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	<i>Chlorine Test Trips</i> .....	7
2.	Matriks <i>Five Forces Porter</i> dari <i>Healtiwell Restaurant</i> .....	60
3.	Logo <i>Healtiwell Restaurant</i> .....	68
4.	Alur Aktivitas Karyawan Bagian Area Layanan.....	87
5.	Alur Aktivitas Karyawan Bagian Area Kantor.....	90
6.	Alur Aktivitas Tamu.....	92
7.	Struktur Organisasi <i>Healtiwell Restaurant</i> .....	113



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Restoran di Jakarta.....	4
2.	Jumlah Rumah Makan / Restoran Menurut Kecamatan di Jakarta Utara.....	5
3.	Jumlah Restoran Makanan Sehat di Jakarta.....	9
4.	Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Jakarta Utara.....	23
5.	Hasil Olahan Kuesioner Bagian Profil Responden.....	25
6.	Hasil Olahan Kuesioner Bagian Kondisi Pasar.....	27
7.	Hasil Uji Validitas.....	30
8.	Hasil Uji Reliabilitas.....	33
9.	Hasil Kuesioner Bagian <i>Product</i> .....	34
10.	Hasil Kuesioner Bagian <i>Price</i> .....	35
11.	Hasil Kuesioner Bagian <i>Place</i> .....	37
12.	Hasil Kuesioner Bagian <i>Promotion</i> .....	38
13.	Hasil Kuesioner Bagian <i>People</i> .....	40
14.	Hasil Kuesioner Bagian <i>Partnership</i> .....	41
15.	Hasil Kuesioner Bagian <i>Packaging</i> .....	42
16.	Hasil Kuesioner Bagian <i>Programming</i> .....	44
17.	Analisis Matriks SWOT <i>Healtiwell Restaurant</i> .....	50
18.	Daftar Pesaing Langsung Restoran.....	61
19.	Daftar Pesaing Tidak Langsung Restoran.....	61
20.	Penentuan Harga Menu <i>Healtiwell Restaurant</i> .....	73
21.	Laporan Inflasi di Indonesia Periode 2019 – 2020.....	82
22.	Perincian Biaya Aspek Sosial.....	83
23.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Karyawan di Area Layanan dan Fasilitas Restoran.....	95
24.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Karyawan di Area Kantor dan Fasilitas Restoran.....	97
25.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Tamu ( <i>dine-in</i> dan <i>take away</i> ) dan Fasilitas Restoran.....	98

26.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas <i>Healtiwell Restaurant</i> ...	99
27.	Perbandingan Pemilihan Lokasi.....	100
28.	Perincian Harga Teknologi yang Digunakan .....	102
29.	<i>Job Description</i> dan <i>Job Specification Healtiwell Restaurant</i> .....	105
30.	Analisis Beban Kerja Area Dapur Menurut Spears dan Gregoire	114
31.	Analisis Beban Kerja <i>Dining Area</i> Menurut Spears dan Gregoire.....	115
32.	Jumlah Karyawan <i>Healtiwell Restaurant</i> .....	115
33.	Jam Operasional <i>Healtiwell Restaurant</i> .....	116
34.	Jam Kerja Karyawan <i>Healtiwell Restaurant</i> .....	116
35.	Jadwal Kerja Karyawan di <i>Healtiwell Restaurant</i> .....	116
36.	Biaya Kompensasi <i>Healtiwell Restaurant</i> .....	122
37.	Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan Karyawan <i>Healtiwell Restaurant</i> .....	123
38.	Program dan Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan <i>Healtiwell Restaurant</i> .....	124
39.	Biaya Pengurusan Perijinan <i>Healtiwell Restaurant</i> .....	137
40.	Perkiraan Biaya Investasi Awal <i>Healtiwell Restaurant</i> .....	139
41.	Rincian Sumber Dana Investasi Awal <i>Healtiwell Restaurant</i> .....	141
42.	Rincian Biaya Operasional <i>Healtiwell Restaurant</i> .....	142
43.	Perhitungan <i>Payback Period Healtiwell Restaurant</i> .....	150

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner.....	A1 - A11
2.	Desain <i>Restaurant</i> .....	B12 – B15
3.	<i>Menu Costing</i> .....	C16 – C37
4.	COGS.....	D38 – D57
5.	Finansial.....	E58 – E90
6.	<i>Equipment</i> .....	F91 – F93
7.	<i>Supplies</i> .....	G94 – G95
8.	<i>Expenses</i> .....	H96 – H99
9.	<i>Beginning Inventory</i> .....	I100 – I102
10.	<i>List of Suppliers</i> .....	J103

