

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas kasih karunia, kesehatan, kekuatan, serta berkat yang diberikan-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir dengan judul **“PERANCANGAN SISTEM *FRANCHISE* TEH SIAP SAJI”** tepat pada waktunya.

Penulisan laporan Tugas Akhir ini tidak akan selesai tanpa dukungan doa, bantuan dan bimbingan dari beberapa pihak. Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada:

1. Papa, Mama, Nenek dan adik yang telah memberikan semangat dan dukungan secara moral, doa, masukan, serta kritik saran dalam penulisan laporan Tugas Akhir.
2. Ibu Ir. Linasani Hadi, MSEM selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, perhatian, dukungan, kritik dan saran dalam penulisan laporan Tugas Akhir.
3. Bapak Andry Panjaitan, MT selaku dosen co-pembimbing atas panduan, perhatian, dukungan spiritual dan moral, dan masukan terhadap penulisan laporan Tugas Akhir serta waktu yang diluangkan.
4. Pihak-pihak perusahaan *brand* teh siap saji yang sudah ada yang telah menyediakan waktunya untuk diwawancara.
5. Christa Natasha yang sudah memberi dukungan doa, informasi, dan moral saat penulis menghadapi kesulitan dalam penyusunan laporan.
6. Vincent Bernardus, Sukardi, Hans Gunawan, Christian Tjanaka, Christian Bustomi, Michael Hendry, yang sudah memberikan dukungan spiritual dan informasi berkaitan dengan penulisan laporan Tugas Akhir.
7. Teman-teman Teknik Industri UPH angkatan 2009, 2010, 2011 yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah memberikan dukungan, semangat dan motivasi kepada penulis.

8. Semua pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung hingga terselesaikannya laporan Tugas Akhir.

Penulis berharap agar karya tulis ini mampu memberikan manfaat bagi pembaca. Menyadari bahwa karya tulis ini masih jauh dari sempurna, maka kritik dan saran akan menjadi bahan masukan serta pertimbangan bagi penulis sebagai penyempurnaan dan perbaikan dari karya tulis ini.

Karawaci, 11 Januari 2013



Penulis

# DAFTAR ISI

**HALAMAN JUDUL**

**PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR**

**PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR**

**PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR**

<b>ABSTRAKSI .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT.....</b>	<b>vi</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiv</b>

## **BAB I PENDAHULUAN**

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Pokok Permasalahan.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Pembatasan Masalah.....	3
1.5 Sistematika Penulisan.....	4

## **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

2.1 <i>Franchise</i> .....	6
2.1.1 Penelitian yang Berkaitan dengan <i>Franchise</i> .....	6
2.2 Industri <i>Franchise</i> di Indonesia .....	8
2.3 Asosiasi <i>Franchise</i> di Indonesia .....	9
2.3.1 Langkah-langkah Mewaralabakan Suatu Usaha <i>Franchise</i> .....	10
2.4 Penelitian yang Berkaitan dengan Industri Makanan dan Minuman .....	11

## **BAB III METODE PENELITIAN**

3.1	Penelitian Pendahuluan .....	13
3.2	Identifikasi Masalah .....	13
3.3	Tinjauan Pustaka .....	13
3.4	Tujuan Penelitian .....	14
3.5	Pengumpulan Data .....	14
3.5.1	Data <i>Franchise</i> .....	14
3.5.2	Data Konsumen Teh .....	17
3.6	Pengolahan Data .....	22
3.7	Analisis Sistem <i>Franchise</i> dari <i>Brand</i> Teh Siap Saji yang Sudah Ada dan Hasil Kuesioner.....	23
3.8	Perancangan Sistem <i>Franchise</i> yang Baru .....	23
3.9	Kesimpulan dan Saran .....	23
 <b>BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA</b>		
4.1	Data <i>Brand</i> Teh Siap Saji yang Diteliti .....	26
4.1.1	Teh Poci .....	26
4.1.2	Good Tea .....	27
4.1.3	Teh 2 Tang .....	27
4.1.4	Teh Saring.....	28
4.2	Pengolahan Data Perbandingan Sistem <i>Franchise Brand</i> Teh Siap Saji ....	28
4.3	Pengolahan Data Hasil Kuesioner Konsumen Teh.....	34
4.4	Pengolahan Hasil Kuesioner <i>Franchisee</i> .....	46
4.5	Uji Validitas dan Reliabilitas.....	50
 <b>BAB V ANALISIS</b>		
5.1	Analisis Perbandingan Sistem <i>Franchise Brand</i> Teh Siap yang Sudah Ada .....	52

5.2 Analisis Hasil Kuesioner Konsumen Teh .....	58
5.3 Analisis Hasil Kuesioner <i>Franchisee</i> .....	62
5.4 Analisis Hubungan Sistem <i>Franchise</i> yang Sudah Ada dengan Pedoman Asosiasi <i>Franchise</i> Indonesia.....	65

## **BAB VI PERANCANGAN SISTEM *FRANCHISE***

6.1 Perancangan Sistem <i>Franchise</i> Teh Siap Saji.....	73
--	----

## **BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN**

6.1 Kesimpulan.....	92
6.2 Saran .....	93

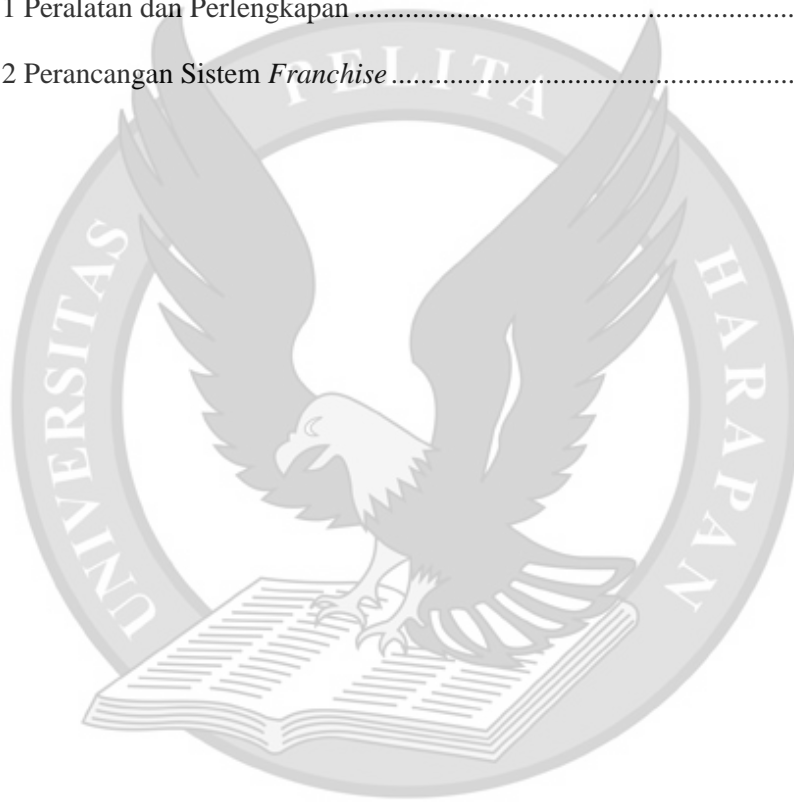
DAFTAR PUSTAKA .....	94
----------------------	----

LAMPIRAN



## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Pertumbuhan Nilai Bisnis Industri <i>Franchise</i> Indonesia, 2008-2011 .....	9
Tabel 3.1 Perhitungan Sampel Proporsional.....	21
Tabel 4.1 Perbandingan Sistem <i>Franchise Brand</i> Teh Siap Saji yang Ada.....	29
Tabel 4.2 Hasil Kuesioner Franchisee .....	47
Tabel 6.1 Peralatan dan Perlengkapan .....	75
Tabel 6.2 Perancangan Sistem <i>Franchise</i> .....	91



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1	<i>Brand-brand</i> yang Diketahui Responden Jakarta Barat.....	35
Gambar 4.2	<i>Brand-brand</i> yang Diketahui Responden Jakarta Pusat.....	36
Gambar 4.3	<i>Brand-brand</i> yang Diketahui Responden Jakarta Timur .....	37
Gambar 4.4	<i>Brand-brand</i> yang Diketahui Responden Jakarta Utara.....	37
Gambar 4.5	<i>Brand-brand</i> yang Diketahui Responden Jakarta Selatan.....	38
Gambar 4.6	<i>Brand-brand</i> yang Diketahui Responden Tangerang.....	39
Gambar 4.7	<i>Brand-brand</i> yang Diketahui di Seluruh Wilayah Jakarta .....	39
Gambar 4.8	Minuman Teh yang Disukai.....	40
Gambar 4.9	Hal yang Disenangi Saat Minum teh.....	42
Gambar 4.10	Atribut Kepentingan (sangat penting).....	43
Gambar 4.11	Atribut Kepentingan (penting) .....	44
Gambar 4.12	Atribut Kepentingan (biasa saja).....	45
Gambar 4.13	Atribut Kepentingan (tidak penting) .....	45
Gambar 6.1	Struktur Organisasi.....	79

## DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Kuesioner *Franchisee*
- Lampiran 2 Data Penduduk dan Ketenagakerjaan di Jakarta
- Lampiran 3 Data Penduduk dan Ketenagakerjaan di Tangerang
- Lampiran 4 Kuesioner Konsumen Teh
- Lampiran 5 Hasil Kuesioner Konsumen Teh
- Lampiran 6 Uji Validitas dan Reliabilitas Kuesioner
- Lampiran 7 *Form* Perencanaan Persiapan
- Lampiran 8 Takaran Pembuatan
- Lampiran 9 *Form* Laporan Operasional
- Lampiran 10 Takaran Penyajian
- Lampiran 11 Buku Bon
- Lampiran 12 *Form* Laporan Penjualan
- Lampiran 13 *Form* Laporan Persediaan Barang
- Lampiran 14 Asumsi Perhitungan *Breakeven* dan R.O.I
- Lampiran 15 *Flowchart*

