

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 PROPOSAL STUDI KELAYAKAN BISNIS RESTORAN SUNDA SIAP SAJI TUANG DI PANTAI INDAH KAPUK 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 sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Bapak Dr. Ir. Rudy Pramono, M.Si., 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. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A., selaku ketua tim penguji serta Bapak Drs. Demson R.H. Goeltom, M.pd. dan Bapak V. Nonot Yuliantoro S.Sos, M.M., selaku anggota tim penguji.
5. Ibu Juliana, S.E., M.M., selaku Penasehat Akademik.

6. Seluruh dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
7. Seluruh Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulisan dalam kegiatan administratif.
8. Seluruh Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu dalam penyediaan data dan informasi terkait penulisan tugas akhir ini.
9. Papi, Mami, Teresha, dan Thesia yang telah memberikan waktu untuk memberi dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
10. Seluruh karyawan dan teman-teman dari Roemah Iponk yang telah memberikan dukungan sejak awal serta banyak memberikan saran selama proses pengerjaan.
11. Seluruh teman-teman kosan C2/20 yang selalu mendukung dan memberikan saran selama proses pengerjaan.
12. Sherinna Febby, Nadya Sekar Pratiwi, Rai Anggara Yehuda dan Vittorio Agung Purnama yang selalu meluangkan waktu, mendukung, dan memberikan saran selama proses pengerjaan.
13. 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

Venesia

DAFTAR ISI

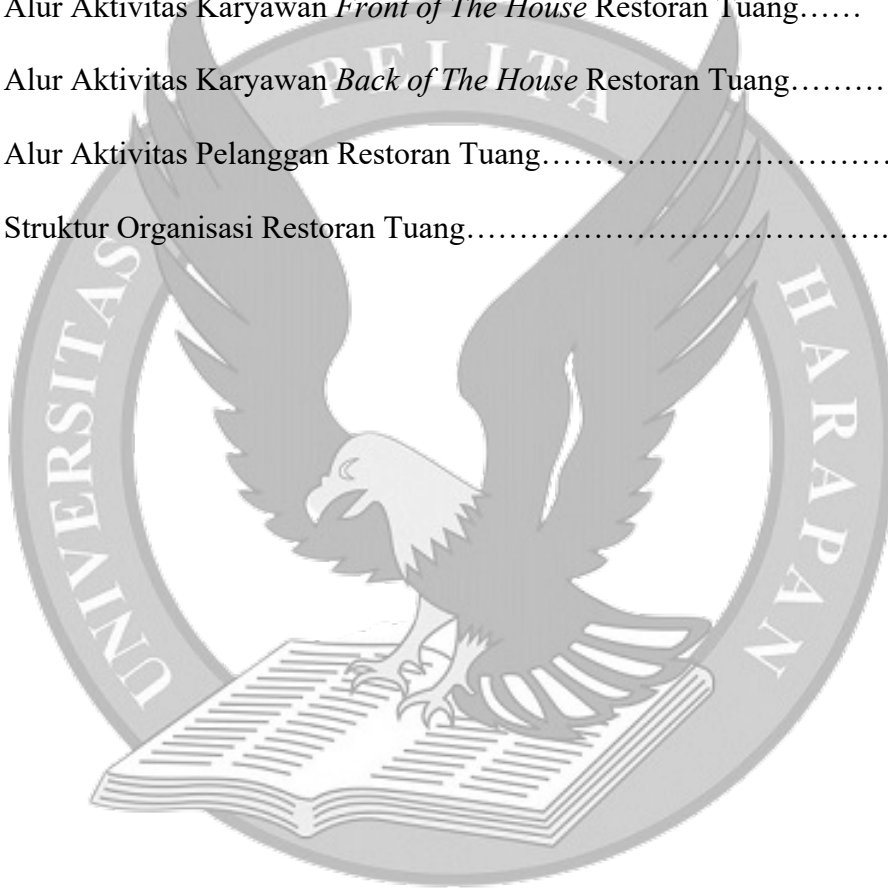
Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	8
C. Metodologi	10
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	20
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN.....	36
A. Analisis Permintaan	36
B. Analisis Penawaran	53
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar	66
D. Baur Pemasaran.....	72
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal, Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi..	81
BAB III ASPEK OPERASIONAL	84
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	84
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	102
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	104
D. Pemilihan Lokasi.....	105
E. Teknologi yang Digunakan	108
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	113

A. Pengorganisasian.....	113
B. Pengelolaan Sumber Daya Manusia.....	130
C. Aspek Yuridis.....	144
BAB V ASPEK KEUANGAN	160
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	160
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	164
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	169
D. Proyeksi Neraca	170
E. Proyeksi Laba Rugi.....	171
F. Proyeksi Arus Kas.....	171
G. Analisis Titik Impas	172
H. Penilaian Investasi.....	172
I. Analisis Rasio Keuangan	177
J. Manajemen Risiko	188
BAB VI SIMPULAN.....	192
A. Pendahuluan	192
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	193
C. Aspek Operasional	194
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya.....	195
E. Aspek Keuangan	196
DAFTAR PUSTAKA.....	197
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Analisis <i>Five Forces Porter</i>	62
2.	Menu Restoran Tuang.....	72
3.	Logo Restoran Tuang.....	73
4.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of The House</i> Restoran Tuang.....	90
5.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of The House</i> Restoran Tuang.....	94
6.	Alur Aktivitas Pelanggan Restoran Tuang.....	97
7.	Struktur Organisasi Restoran Tuang.....	126

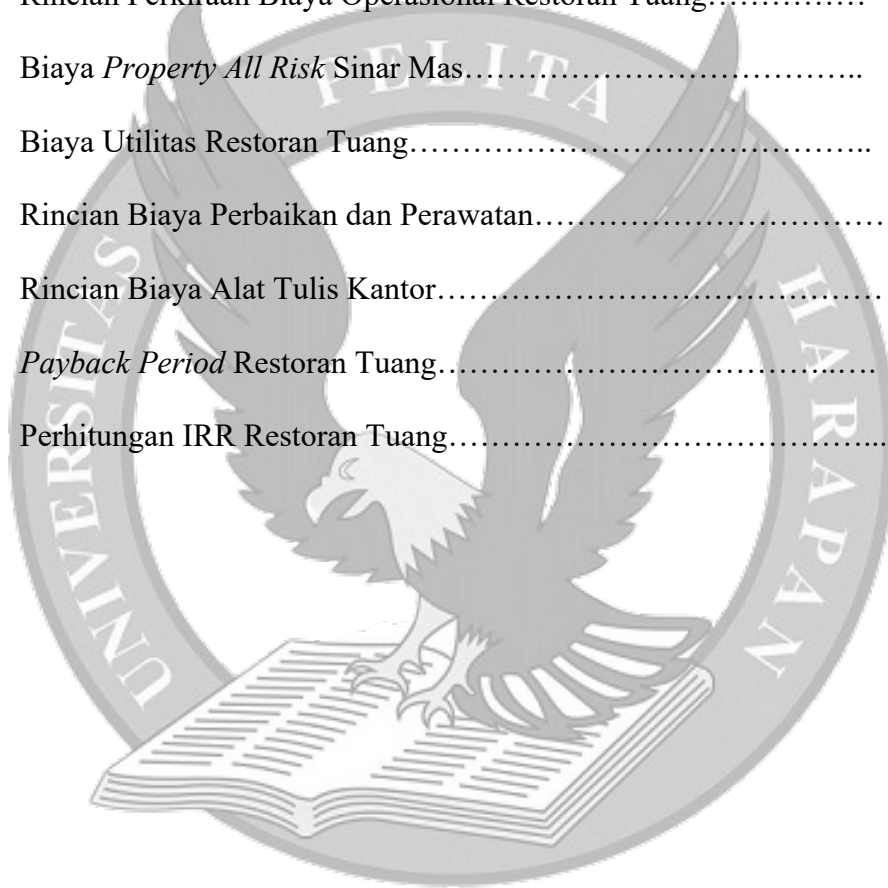


DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Devisa Pariwisata terhadap Empat Komoditas Ekspor.....	2
2.	Proyeksi Jumlah Penduduk DKI Jakarta 20.....	3
3.	Tipe Restoran di Jakarta Utara.....	5
4.	Hasil Kuisisioner Profil Responden.....	37
5.	Hasil Kuisisioner Berdasarkan Kondisi Pasar.....	39
6.	Hasil Kuisisioner Berdasarkan Lokasi.....	41
7.	Uji Validitas.....	43
8.	Uji Reliabilitas.....	45
9.	Hasil Kuisisioner Produk.....	46
10.	Hasil Kuisisioner Harga.....	47
11.	Hasil Kuisisioner Promosi.....	48
12.	Hasil Kuisisioner Sumber Daya Manusia.....	49
13.	Hasil Kuisisioner Distribusi.....	50
14.	Hasil Kuisisioner Kerja Sama.....	51
15.	Matriks SWOT.....	55
16.	Daftar Pesaing Tidak Langsung dari Restoran Tuang.....	64
17.	Hasil Kuisisioner Area Tempat Tinggal.....	66
18.	Hasil Kuisisioner Apek Psikografis dan Perilaku.....	67
19.	Daftar Harga Restoran Tuang.....	75
20.	Anggaran Pemasaran Restoran Tuang.....	79

21.	Program Restoran Tuang.....	79
22.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of The House</i> dengan Fasilitas Restoran Tuang.....	101
23.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back of The House</i> dengan Fasilitas Restoran Tuang.....	102
24.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan dengan Fasilitas Restoran Tuang.....	102
25.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Restoran Tuang.....	103
26.	Perbandingan Pemilihan Lokasi.....	106
27.	Perincian Harga POS.....	108
28.	Perincian Harga CCTV.....	110
29.	Jumlah Pengeluaran Teknologi yang Digunakan Restoran Tuang..	111
30.	<i>Job Description</i> Restoran Tuang.....	116
31.	<i>Job Spesification</i> Restoran Tuang.....	119
32.	Jumlah Karyawan Restoran Tuang.....	127
33.	Pembagian Jadwal Kerja Karyawan <i>Front of The House</i> Restoran Tuang.....	128
34.	Pembagian Jadwal Kerja Karyawan <i>Back of The House</i> Restoran Tuang.....	128
35.	Jadwal Kerja Karyawan Restoran Tuang.....	129
36.	Pengeluaran Gaji dan THR Restoran Tuang.....	136
37.	Pengeluaran BPJS Restoran Tuang.....	140
38.	Rincian Anggaran Pelatihan dan Pengembangan Restoran Tuang..	143

39.	Biaya Pengurus Perijinan PT Soenda Indah Jaya.....	158
40.	Investasi Awal Restoran Tuang.....	159
41.	Biaya Renovasi Restoran Tuang.....	161
42.	Biaya Pengeluaran Pra-Operasional Restoran Tuang.....	161
43.	Perincian Sumber Dana Restoran Tuang.....	162
44.	Rincian Perkiraan Biaya Operasional Restoran Tuang.....	163
45.	Biaya <i>Property All Risk</i> Sinar Mas.....	165
46.	Biaya Utilitas Restoran Tuang.....	165
47.	Rincian Biaya Perbaikan dan Perawatan.....	167
48.	Rincian Biaya Alat Tulis Kantor.....	167
49.	<i>Payback Period</i> Restoran Tuang.....	173
50.	Perhitungan IRR Restoran Tuang.....	174



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	LAMPIRAN A.....	1
2.	LAMPIRAN B.....	1
3.	LAMPIRAN C.....	1
4.	LAMPIRAN D.....	1
5.	LAMPIRAN E.....	1
6.	LAMPIRAN F.....	1
7.	LAMPIRAN G.....	1
8.	LAMPIRAN H.....	1
9.	LAMPIRAN I.....	1

