

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 RENCANA USAHA RESTORAN SHABU-SHABU HEALTHY FARM DI TANJUNG DUREN, JAKARTA** ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST.) Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.

Disadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, ingin diucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Sandra Maleachi, S. Pd, MA, selaku pembimbing I.
2. Bapak Soekresno, SE, MM, selaku pembimbing II.
3. Ibu Dr. Diena M Lemy, A.Par, MM, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
4. Ibu Theodosia C. Nathalia S.ST., MM, selaku Penasehat Akademik.
5. Seluruh dosen yang telah mengajar selama berkuliah di Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
6. Staf Karyawan yang telah membantu dalam kegiatan administratif.

7. Staf Karyawan perpustakaan yang telah membantu penulis selama proses penulisan Tugas Akhir.
8. Orang Tua dan seluruh anggota keluarga yang senantiasa memberikan kasih sayang, semangat, dukungan moril, dan doa hingga Tugas Akhir ini selesai.
9. Ian Philo yang senantiasa membantu membuatkan *layout* dan 3D untuk Tugas Akhir .
10. Adam Lahmudin yang senantiasa membantu dalam membuatkan seluruh desain untuk Tugas Akhir.
11. Stephanie Lim yang telah membantu dan memberikan saran serta masukan selama proses penulisan Tugas Akhir.
12. Seluruh teman-teman yang telah meluangkan waktunya untuk mengisi kuesioner yang disebar selama proses penulisan Tugas Akhir.
13. Teman-teman seperjuangan di STPPH, terima kasih atas empat tahun yang sangat berkesan dan tidak akan terlupakan.
14. 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.

Karawaci, Juli 2012

(Regina Sidi dan Christina Mulya)

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR.....i

DAFTAR ISI.....iii

DAFTAR GAMBAR.....v

DAFTAR TABEL.....vi

BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal.....1

B. Tujuan Studi Kelayakan.....5

C. Metodologi.....6

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....10

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

A. Aspek Permintaan.....22

B. Aspek Penawaran.....58

C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam pasar.....72

D. Baur Pemasaran.....76

E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup
dan Teknologi.....82

BAB III ASPEK TEKNIS

A. Aspek Jenis Aktivitas Dan Fasilitas.....85

B. Analisa Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas.....90

C. Penghitungan Kebutuhan Fungsional.....91

D. Pemilihan Lokasi.....98

BAB IV ASPEK MANAJEMEN

A. Pengorganisasian.....	100
B. Sumber Daya Manusia.....	111
C. Aspek Yuridis.....	118

BAB V ASPEK FINANSIAL

A. Kebutuhan Sumber Dana.....	125
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	126
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	128
D. Proyeksi Neraca.....	130
E. Proyeksi Rugi Laba.....	131
F. Proyeksi Arus Kas.....	133
G. Analisis Titik Impas.....	135
H. Penilaian Investasi.....	137
I. Manajemen Risiko.....	147

BAB VI SIMPULAN

A. Simpulan.....	152
------------------	-----

DAFTAR PUSTAKA.....

LAMPIRAN.....

DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....

DAFTAR GAMBAR

No. Keterangan	halaman
1. Grafik Persentase Pengeluaran Rata-rata Per Kapita Sebulan Menurut Pengeluaran dan Golongan Pengeluaran Per Kapita Sebulan di Jakarta Barat tahun 2009.....	23
2. Usia Responden.....	25
3. Tempat Tinggal Responden.....	26
4. Status Responden.....	27
5. Jenis Kelamin Responden.....	28
6. Pekerjaan Responden.....	29
7. Pendapatan Per Bulan Responden.....	30
8. Pengeluaran Responden untuk Sekali Makan di Restoran Shabu-shabu.....	31
9. Data Kualitas Bahan Baku.....	32
10. Data Harga Makanan.....	33
11. Data Lokasi Restoran.....	34
12. Data Kebersihan Restoran.....	35
13. Data Sikap Staf Restoran.....	36
14. Data Kecepatan Staf Dalam Melayani.....	37
15. Data Kebersihan Staf.....	38
16. Data Kesukaan Responden Makan Shabu-shabu.....	39
17. Data Kesukaan Responden Makanan <i>All You Can Eat</i>	40
18. Data Kebutuhan <i>Membercard</i>	41
19. Data Pentingnya Kerja Sama Dengan Kartu Kredit.....	42
20. Data Berdasarkan Kebutuhan Fasilitas.....	43
21. Data Dengan Siapa Responden Pergi Makan ke Restoran Shabu-shabu.....	44
22. Jenis Sayuran yang Disukai Responden.....	45
23. Data Jenis Saus kesukaan.....	46
24. Data Jenis Kuah yang Disukai Responden.....	47
25. Jenis <i>Side Dish</i> yang Disukai Responden.....	48
26. Jenis Hidangan Penutup yang Disukai Responden.....	49
27. Data Darimana Informasi Suatu Keberadaan Restoran Diperoleh.....	50
28. Gambaran Kompetisi Industri Menurut Michael E. Porter.....	66
29. Five Forces Porter Restoran <i>Healthy Farm</i>	71
30. Proses Layanan dan Produksi.....	89
31. Sirkulasi Sayuran Restoran <i>Healthy Farm</i>	90
32. Struktur Organisasi.....	107

DAFTAR TABEL

No. Keterangan	halaman
1. Rata-rata Konsumsi Protein per Kapita Sehari Menurut Jenis Bahan Makanan di DKI Jakarta Tahun 1990, 1993, 1996, 1999, 2002, dan 2006.....	3
2. Jumlah penduduk Jakarta Barat.....	22
3. Jumlah Rumah Makan, Kantin dan Bakery Menurut Kecamatan di Jakarta Barat Pada Tahun 2009.....	24
4. Rekapitulasi Hasil Kuesioner.....	50
5. Uji Reliabilitas.....	56
6. <i>Item Statistics</i>	56
7. <i>Item Total Statistics</i>	57
8. Skala Statistik.....	57
9. Tabel Daftar Pesaing Langsung.....	59
10. Tabel Daftar Restoran Substitusi.....	62
11. Matrix Analisis SWOT.....	65
12. <i>Calender Event</i> Restoran <i>Healthy Farm</i> Tahun 2013-2014.....	80
13. Tahap Kegiatan Tamu di Restoran <i>Healthy Farm</i>	87
14. Tahap konsumsi Konsumen.....	88
15. Tahap Kegiatan Tamu Setelah Konsumsi.....	88
16. Luas Area Restoran.....	91
17. Harga Inventori Area Produksi.....	93
18. Daftar Inventoris <i>Glassware</i>	94
19. Daftar Inventoris <i>Chinaware</i>	94
20. Daftar Inventoris <i>Cuttleries</i>	94
21. Area Makan dan Minum.....	95
22. Daftar Bahan Baku.....	96
23. Daftar Inventoris lain-lain.....	97
24. Daftar <i>Cleaning Expense</i>	97
25. Perbandingan Lokasi.....	98
26. Deskripsi Pekerjaan Sesuai Jabatan.....	101
27. Jam Operasional Restoran <i>Healthy Farm</i>	103
28. Jadwal Shift Restoran <i>Healthy Farm</i>	103
29. Jumlah Tenaga Kerja Restoran <i>Healthy Farm</i>	107
30. Perkiraan Daftar Gaji Karyawan Berdasarkan Jabatan.....	108
31. Perkiraan Pengeluaran untuk Seragam Pegawai.....	109
32. Jadwal Kerja Karyawan.....	109
33. Kualifikasi Karyawan Sesuai Jabatan.....	112
34. Perkiraan Biaya Pengurusan dan Perizinan Restoran <i>Healthy Farm</i>	124
35. Perkiraan Awal Biaya.....	125
36. <i>PAR Insurance</i>	127
37. Total Penjualan Paket Menu Restoran <i>Healthy Farm</i> Tahun Pertama Weekdays.....	129
38. Total Penjualan Paket Menu Restoran <i>Healthy Farm</i> Tahun Pertama Weekend.....	129
39. Proyeksi Neraca Pada Tahun Pertama.....	130

40. Rugi Laba Restoran <i>Healthy Farm</i> Tahun Pertama.....	132
41. Proyeksi Arus Kas Tahun Pertama.....	134
42. Analisis Titik Impas Tahun Pertama.....	135
43. Reksadana (24 mei 2012).....	137
44. Obligasi Negara yang Dilaporkan Melalui BEI.....	138
45. Suku Bunga Deposito Berjangka Rupiah.....	138
46. Suku Bunga Kredit Rupiah.....	139
47. Perhitungan <i>Discount Factor</i>	139



DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan

1. Kuesioner Restoran *Healthy Farm*
2. Food Cost Restoran *Healthy Farm*
3. Neraca Keuangan Restoran *Healthy Farm*
4. Hasil Kuesioner Restoran *Healthy Farm*
5. Denah Layout Restoran *Healthy Farm*
6. 3D Restoran *Healthy Farm*
7. Logo Restoran *Healthy Farm*
8. Menu Restoran *Healthy Farm*
9. Seragam Restoran *Healthy Farm*
10. Flyer Restoran *Healthy Farm*
11. Banner Restoran *Healthy Farm*
12. Membercard Restoran *Healthy Farm*
13. Placemat Restoran *Healthy Farm*
14. Name Card Restoran *Healthy Farm*
15. Standard Recipe kuah, hidangan penutup, dan minuman Restoran *Healthy Farm*
16. Foto Saat Menyebarkan Kuesioner

