

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada 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 HELLO KITTY RESTAURANT DI CENTRAL PARK MALL JAKARTA BARAT** ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna untuk memperoleh Gelar Sarjana Sains Terapan (S, ST.) dan lulus program Diploma IV dari Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan Jurusan Perhotelan.

Disadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan dan doa dari berbagai pihak Tugas Akhir ini tidak akan dapat diselesaikan 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 Amelda Pramezwary A. Par.,M.M sebagai dosen pembimbing I dan sebagai Ketua Jurusan Manajemen Perhotelan atas bimbingan Tugas Akhir selama ini.
2. Bapak Drs. Demson R. H. Goeltom, M. Pd sebagai dosen pembimbing II yang sudah meluangkan waktunya untuk membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
3. Ibu Dr. Diena M. Lemy, A.Par., M.M. sebagai Ketua STPPH
4. Seluruh tim penguji yang telah memberikan masukan yang bermanfaat bagi penulis.

5. Kepada semua dosen dan karyawan administrasi Sekolah Tinggi Pelita Harapan Jurusan Perhotelan yang sudah mengajarkan dan membantu penulis selama program Diploma IV ini.
6. Kepada papa, mama dan saudara saya yang senantiasa memberikan dukungan moril, semangat, doa, mental serta membantu dalam bentuk finansial sehingga tugas akhir ini dapat diselesaikan dengan tepat waktu.
7. Kepada teman-teman seperti Anne Rosaline, Melviani, Irene Meilani, Adestya Ayu, Angga Ferika Rizky, Irvan Joe Saputra, Jenni Anggraini, Felicia Rustan, Riri, Fransiska, Riri Nurinda, Dicky, aditya, Angela Gabriela Jane, Jalu Rinanta, Agus stiono, Fredi, Edi Wijaya Halim, Juliana dan Andita Armiela yang sudah menjadi teman terbaik penulis selama pengerjaan tugas akhir ini.
8. Kepada semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis terbuka atas saran, kritik, dan evaluasi yang dapat membantu dalam proses penyempurnaan tugas akhir ini.

Pada akhirnya, penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang telah membacanya.

Tangerang, 20 Juli 2012

Juni Anggraini

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN PROYEK AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii

BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	10
C. Metodologi.....	11
D. Tinjauan Konseptual.....	13

BAB II ASPEK PASAR

A. Analisis Permintaan.....	24
B. Analisis Penawaran.....	49
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis dalam Pasar.....	62
D. Baur Pemasaran.....	66
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik dan Lingkungan Hidup.....	79

BAB III ASPEK TEKNIS

A. Aspek Jenis Aktifitas dan Fasilitas.....	84
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktifitas dan Fasilitas.....	93
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	101
D. Pemilihan Lokasi.....	120
E. Teknologi yang Digunakan.....	122

BAB IV ASPEK MANAJEMEN

A. Pengorganisasian.....	124
B. Sumber Daya Manusia.....	134
C. Aspek yuridis.....	143

BAB V ASPEK KEUANGAN

A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	147
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	148
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	151
D. Proyeksi Neraca.....	152
E. Proyeksi Rugi Laba.....	153
F. Proyeksi Arus Kas.....	154
G. Analisa Titik Impas.....	154
H. Penilaian Investasi.....	155
I. Manajemen Resiko.....	161

BAB VI SIMPULAN.....	164
-----------------------------	------------

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Laju Pertumbuhan PDRB.....	3
2.	Jumlah Kafe dan Restoran di Jakarta.....	4
3.	Laju Perubahan Nilai Pariwisata Jepang.....	6
4.	Penyebaran Jumlah Penduduk Provinsi DKI Jakarta.....	24
5.	Data Responden.....	27
6.	Daftar Pesaing.....	51
7.	Matrix SWOT Analisis.....	53
8.	Strategic Generic Power.....	65
9.	Perbandingan Hello Kitty Restaurant.....	68
10.	Menu Paket.....	77
11.	Program Hello Kitty Restaurant.....	78
12.	Aktivitas Pelanggan.....	85
13.	Aktivitas Karyawan.....	86
14.	Fasilitas Restaurant.....	88
15.	Hubungan Fungsional Aktivitas Pelanggan dan Fasilitas Restoran.....	94
16.	Hubungan Fungsional Aktivitas Karyawan dan Fasilitas Restoran.....	95
17.	Perhitungan Ruangan Hello Kitty Restaurant.....	103
18.	Harga Sewa Penjualan Merchandise.....	104
19.	Peralatan dan Perlengkapan Kitchen.....	110
20.	Peralatan dan Perlengkapan Bar.....	115
21.	Peralatan dan Perlengkapan Dining.....	117
22.	Peralatan dan Perlengkapan Cashier.....	119
23.	Peralatan dan Perlengkapan Pembersih.....	120
24.	Harga Sewa Tanah dan Bangunan.....	120
25.	Harga Seragam Karyawan.....	120
26.	Perbandingan Lokasi Hello Kitty Restaurant.....	121
27.	Tugas dan Tanggung Jawab Karyawan.....	125
28.	Jadwal Kerja Hello Kitty Restaurant.....	128
29.	Jadwal Kerja Karyawan Hello Kitty Restaurant.....	133
30.	Spesifikasi dan Tenaga Kerja yang Dibutuhkan.....	136
31.	Jumlah Kebutuhan Sumber Daya Manusia dan Gaji Karyawan.....	140
32.	Kebutuhan Dana Investasi Awal.....	147
33.	Perincian Sumber Dana Investasi.....	148
34.	Perincian Harga Sewa Tenant.....	149
35.	Resiko Internal.....	162
36.	Resiko Eksternal.....	163

DAFTAR GAMBAR

Halaman

No.	Keterangan	
1.	Frekuensi Berkunjung ke <i>Central Park Mall</i>	29
2.	Mengetahui Informasi Mengenai Restoran.....	29
3.	Makanan yang Disukai dari Jenis Makanan Western.....	30
4.	Minuman yang Disukai dari Jenis Minuman yang Ditawarkan.....	31
5.	Restoran Memiliki Konsep, Produk yang Baru dan Unik	32
6.	Kemasan Take Away Box Mencerminkan Image Sebuah Restoran.....	32
7.	Daur Ulang Kemasan Take Away.....	33
8.	Higienitas.....	34
9.	Paket A.....	34
10.	Paket B.....	35
11.	Paket C.....	36
12.	Diskon Kartu Kredit.....	36
13.	Diskon Kartu Pelajar.....	37
14.	Membayar Lebih Mahal.....	37
15.	Harga Makanan dan Minuman Menentukan Responden untuk Membeli.....	38
16.	Pengalaman yang Baik.....	38
17.	Kepercayaan Diri.....	39
18.	Kartu Member Mempengaruhi Loyalitas.....	40
19.	Promo Ulang Tahun.....	40
20.	Menu Baru.....	41
21.	Lokasi dan Desain.....	42
22.	Restoran Tematik.....	42
23.	Jarak Restoran.....	43
24.	Lokasi Strategis.....	44
25.	Karyawan Menjelaskan Menu.....	45
26.	Karyawan Ramah dan Sopan.....	45
27.	Penampilan Karyawan Rapi dan Bersih.....	46
28.	Janji Karyawan.....	47
29.	Empati Karyawan.....	47
30.	Karyawan Mengenal Pelanggan.....	48
31.	Keamanan Transaksi.....	48
32.	Five Forces Porter.....	55
33.	Karyawan Merespon dengan Baik dan Cepat.....	49
34.	Hello Kitty Restaurant di Taipei, Korea dan Jepang.....	69
35.	Makanan dan Minuman Berkarakter Hello Kitty.....	70
36.	Logo Hello Kitty Restaurant.....	70
37.	Lokasi Hello Kitty Restaurant.....	101
38.	Denah Ruangan Hello Kitty Restaurant.....	102
39.	Diagram Operasi Bagi Sebuah Restoran Kecil.....	107
40.	Ilustrasi Jarak Antar Manusia Pada Restoran.....	107
41.	Komposisi Bar dan Area Makan Pada Meja.....	107
42.	Pengaturan Tempat Kerja di Dapur Sesuai Dengan Tujuan.....	108
43.	Dapur Dua Deret.....	109
44.	Mesin TMU 220.....	123

45. Contoh Bill.....	123
46. Struktur Organisasi.....	131

