

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat yang telah diberikan-Nya, sehingga Studi Kelayakan Bisnis sebagai Proyek Akhir ini dapat diselesaikan.

Proyek akhir dengan judul **STUDI KELAYAKAN BISNIS SAVOUR SAVOURY RESTAURANT DI ALAM SUTERA TANGERANG SELATAN** ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST.) Diploma IV Jurusan Manajemen Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.

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

1. Bapak Ringkar Situmorang, B.Sc., M.B.A., selaku Pembimbing I dan Ketua Sidang dalam penulisan Proyek Akhir ini yang sudah banyak meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan dan saran.
2. Bapak Dr. Rudyanto, S.E., M.M., selaku Pembimbing II dalam penulisan Proyek Akhir ini atas segala kesabaran, saran dan bimbingan yang telah diberikan.
3. Ibu Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Jurusan perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
4. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
5. Bapak Drs. Demson R. H. Goeltom, M.Pd., selaku Penguji Sidang.

6. Ibu Theodosia C. Nathalia S.ST. M.M., selaku Penguji Sidang.
7. Segenap dosen pengajar Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan yang telah memberikan bekal ilmu pengetahuan kepada penulis selama masa perkuliahan.
8. Staf Karyawan yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
9. Staf Karyawan perpustakaan yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
10. Kepada kedua orang tua dan keluarga lainnya yang senantiasa memberikan dukungan moril, semangat, masukan serta doa hingga proyek akhir ini dapat diselesaikan tepat waktu.
11. Patricia Liswanto dan Jessica Rosalind yang membantu penulis dalam pembuatan Interior Design dan Graphic Design.
12. Teman-teman seperjuangan Laura, Stella, Noor Ainy, Wenny, Dela, Tiffany, Putri, Andre, Giovanni, dan Melisa Huang yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. Juga kepada teman akrab Debbie, Petra, Robet, Elizabeth, Jessica, Rissa, Marco, Monica, dan Indah yang selalu mendukung, membantu, dan memberikan perhatian.
14. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Proyek Akhir ini. Oleh karena itu, kiranya berkenan menerima karya ini. Semoga Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Karawaci, Juni 2012

(Christa Arlene)

(Stephanie Kartono)

## DAFTAR ISI

### HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN PROYEK AKHIR.....	i
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING.....	ii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI.....	iii

KATA PENGANTAR.....	v
---------------------	---

DAFTAR ISI.....	ix
-----------------	----

DAFTAR GAMBAR.....	xi
--------------------	----

DAFTAR TABEL.....	xii
-------------------	-----

DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
----------------------	-----

### BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	12
C. Metodologi.....	13
D. Tinjauan Konseptual.....	15

### BAB II ASPEK PASAR

A. Analisis Permintaan.....	24
B. Analisis Penawaran.....	65
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar.....	79
D. Baur Pemasaran.....	84
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, dan Lingkungan Hidup.....	96

### BAB III ASPEK TEKNIS

A. Aspek Jenis Aktifitas dan Fasilitas.....	98
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktifitas dan Fasilitas.....	106
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	107
D. Pemilihan Lokasi.....	108

## **BAB IV ASPEK MANAJEMEN**

A. Pengorganisasian.....	109
B. Sumber Daya Manusia.....	118
C. Aspek Yuridis.....	136

## **BAB V ASPEK KEUANGAN**

A. Perkiraan Investasi dan Modal Kerja.....	144
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	144
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	149
D. Proyeksi Neraca.....	150
E. Proyeksi Rugi Laba.....	151
F. Proyeksi Arus Kas.....	153
G. Analisa Titik Impas.....	155
H. Penilaian Investasi.....	156
I. Manajemen Risiko.....	166

<b>BAB VI SIMPULAN.....</b>	<b>168</b>
-----------------------------	------------

<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>169</b>
----------------------------	------------

<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>I</b>
-----------------------------	----------

<b>CURRICULUM VITAE.....</b>	<b>XI</b>
------------------------------	-----------

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Porter's <i>Five Forces Savour Savoury Restaurant</i> .....	71
2.	Logo <i>Savour Savoury Restaurant</i> .....	85
3.	Alur Aktivitas.....	104
4.	Struktur Organisasi.....	117



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Usaha Restoran.....	6
2.	Jumlah Penerbitan Kartu Keluarga dan Kartu Tanda Penduduk.....	7
3.	Jumlah Penduduk menurut Kecamatan.....	9
4.	Kepadatan Penduduk menurut Kecamatan.....	10
5.	Laju Pertumbuhan Penduduk menurut Kecamatan.....	10
6.	Profil Responden.....	25
7.	Kondisi Pasar.....	27
8.	Minat Responden.....	30
9.	Daftar Pesaing Substitusi <i>Savour Savoury Restaurant</i> .....	67
10.	Analisis SWOT.....	68
11.	SWOT Matrix <i>Savour Savoury Restaurant</i> .....	69
12.	Fasilitas di <i>Savour Savoury Restaurant</i> .....	99
13.	Jumlah Fasilitas.....	105
14.	Kebutuhan Ruang Fasilitas <i>Savour Savoury Restaurant</i> .....	107
15.	Pembagian Jam Kerja <i>Shift</i> .....	109
16.	Jadwal Kerja Pegawai <i>Savour Savoury Restaurant</i> .....	110
17.	Biaya Gaji.....	111
18.	Daftar Pekerjaan.....	112
19.	Daftar Spesifikasi Pekerjaan.....	127
20.	Perkiraan Biaya Investasi.....	144
21.	Biaya Pemasaran.....	146
22.	Biaya Gaji.....	147
23.	Estimasi Penjualan <i>Weekdays</i> .....	151
24.	Estimasi Penjualan <i>Weekend</i> .....	152
25.	Perkiraan biaya dalam Proyeksi Arus Kas Operasional.....	154

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	Kuesioner.....	I
B.	Logo <i>Savour Savoury Restaurant</i> .....	II
C.	Denah <i>Savour Savoury Restaurant</i> .....	III
D.	3D <i>Design</i> .....	IV
E.	Menu.....	V
F.	<i>Design Marketing</i> dan Promosi.....	VI
G.	<i>Design</i> Kebutuhan Pelengkap <i>Restaurant</i> .....	VII
H.	<i>Design</i> Seragam <i>Savour Savoury Restaurant</i> .....	VIII
I.	Daftar Peralatan.....	IX
J.	Struktur Organisasi.....	X
K.	Data Keuangan.....	XI

