

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 BENANG RAJA DI ALAM SUTERA TANGERANG SELATAN** ini ditujukan untuk memenuhi sebagian dari persyaratan akademik guna mencapai gelar Sarjana Sains Terapan (S.ST.) Diploma IV, Jurusan Manajemen Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.

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

1. Bapak Vasco A. H. Goeltom, S.ST.Par., M.M., selaku Dosen Pembimbing I yang telah banyak meluangkan waktunya dan memberi masukan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
2. Ibu Dr. Diena M. Lemy, A.Par., M.M., selaku Dosen Pembimbing II, anggota penguji, dan Ketua Jurusan Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan yang telah banyak memberikan pengarahan dan bimbingan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
3. Drs. Demson R. H. Goeltom, M. Pd., selaku ketua penguji.
4. Dr. Rudyanto, S.E., M.M., selaku anggota penguji.
5. Ibu Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Penasehat Akademik sekaligus Ketua Jurusan Manajemen Perhotelan.

6. Semua dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
7. Staf Karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
8. Staf Karyawan The Johannes Oentoro Library.
9. Bapak Slamet Suryono Hadi S., S.H. selaku Notaris & PPAT Kota Tangerang.
10. Ibu Dewi selaku pihak pemasaran The Flavor Bliss.
11. Ibu Desti Natali selaku pemilik Warung Talaga, Summarecon Mal Serpong yang telah menyediakan waktunya untuk diwawancara.
12. Ibu Erna Kawi selaku pemilik Nasi Uduk Kebon Kacang, Gading Serpong yang telah menyediakan waktunya untuk diwawancara.
13. Keluarga tercinta, Papa dan Mama, yang selama ini senantiasa memberikan dukungan dan semangat bagi penulis.
14. Teman-teman seperjuangan Rina, Rachmi, dan Anne yang telah memberikan semangat dan bantuan.
15. 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, Juni 2012

Moralyta

DAFTAR ISI

halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	8
C. Metodologi.....	9
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	12
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan.....	22
B. Analisis Penawaran.....	57
C. Segmentasi, Target, Dan Posisi Dalam Pasar.....	70
D. Baur Pemasaran.....	76
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik Dan Lingkungan Hidup.....	90
BAB III ASPEK TEKNIS	
A. Aspek Jenis Aktivitas Dan Fasilitas.....	93
B. Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Dan Fasilitas ...	100
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	109
D. Pemilihan Lokasi.....	115
E. Teknologi Yang Digunakan.....	118

BAB IV ASPEK MANAJEMEN	
A. Pengorganisasian.....	119
B. Sumber Daya Manusia	130
C. Aspek Yuridis	136
BAB V ASPEK FINANSIAL	
A. Kebutuhan Dan Sumber Dana	147
B. Perkiraan Biaya Operasional	150
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	156
D. Proyeksi Neraca	159
E. Proyeksi Rugi Laba	159
F. Proyeksi Arus Kas.....	162
G. Analisis Titik Impas	163
H. Penilaian Investasi.....	164
I. Manajemen Risiko	175
BAB VI SIMPULAN.....	178
DAFTAR PUSTAKA	181
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	Laju Pertumbuhan Ekonomi Kota Tangerang Selatan Menurut Lapangan Usaha Tahun 2008-2010.....	3
2	Perkembangan Usaha Restoran / Rumah Makan Berskala Menengah dan Besar Tahun 2007 – 2010.....	5
3	Laju Pertumbuhan Penduduk (LPP) dan Distribusi Penduduk Tangerang Selatan 2010	5
4	Perumahan di Tangerang Selatan.....	29
5	Jumlah Kelurahan dan Desa Menurut Kecamatan Kota Tangerang Selatan	29
6	Jumlah Penduduk dan Jumlah Rumah Tangga Menurut Kecamatan Kota Tangerang Selatan	30
7	Fasilitas di Alam Sutera	31
8	Uji Reliabilitas	56
9	Analisis <i>SWOT</i> Restoran Benang Raja	62
10	Daftar Pemasok yang Menyediakan Kebutuhan	65
11	Daftar Pesaing	66
12	Daftar Pesaing Tidak Langsung	70
13	Segmentasi dan Target Pasar Restoran Benang Raja	73
14	Daftar Harga Produk Restoran Benang Raja	82
15	Perkiraan Biaya Promosi dan Iklan	87
16	Menu Paket Restoran Benang Raja	88
17	Menu Paket Untuk Anak-anak	88
18	Daftar Harga Teknologi yang Digunakan	92
19	Besar Area Penerimaan (<i>receiving area</i>).....	94
20	Besar Area Penyimpanan (<i>storage area</i>)	95
21	Besar Ruangan Dapur	96
22	Besar Loker Karyawan dan Toilet	97
23	Luas Dining Area.....	98

24	Fasilitas dan Letak Fasilitas	100
25	Hubungan Fasilitas dan Aktivitas	101
26	Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Lantai Satu	110
27	Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Lantai Dua	110
28	Inventaris Loker Karyawan	110
29	Spesifikasi Inventaris Dapur	111
30	Inventaris Area Makan dan Minum	112
31	Inventaris <i>Storage</i>	113
32	Inventaris <i>Meeting Room</i>	113
33	Inventaris Toilet Tamu	113
34	Inventaris Kantor	114
35	Inventaris Ruang Kebersihan	114
36	Tabel Perbandingan Lokasi	117
37	Deskripsi Pekerjaan Sesuai dengan Jabatan	120
37	Jam Operasional	122
38	Jadwal <i>Shift</i> Kerja Restoran Benang Raja	120
39	Kualifikasi Pegawai Operasional Sesuai Jabatan	124
40	Jumlah Pegawai Restoran Benang Raja	128
41	Perkiraan Gaji Pegawai Restoran Benang Raja	129
42	Perkiraan Biaya Seragam	130
43	Rencana Pelatihan Karyawan Restoran Benang Raja	135
44	Rencana Pelatihan Staf Restoran Benang Raja.....	135
45	Rencana Pelatihan Staf Restoran Benang Raja.....	136
46	Perkiraan Biaya Pengurusan Perizinan	146
47	Perkiraan Biaya Investasi.....	147
48	Penghitungan Biaya Sewa	149
49	Suku Bunga Kredit Rupiah	150
50	Rincian Biaya Utilitas	151
51	Perincian Besaran Iuran JAMSOSTEK	152
52	Penghitungan <i>Turnover</i> Restoran Benang Raja	156
53	Penghitungan Jumlah Tamu Dalam Setahun	156
54	Menu Nasi (Dalam Rupiah)	156

55	Menu Daging (Dalam Rupiah)	157
56	Menu Sayur (Dalam Rupiah)	157
57	Menu Lainnya (Dalam Rupiah)	157
58	Menu Paket (Dalam Rupiah)	157
59	Menu Minuman (Dalam Rupiah)	157
60	Total Penjualan Makanan	158
61	Total Penjualan Minuman	158
62	Total Penjualan Meeting Room.....	158
63	Total Penjualan	158
64	Penghitungan COGS	160
65	Asumsi–Asumsi Dalam Proyeksi Arus Kas Operasional	162
66	Penghitungan <i>Discount Factor</i>	165
67	Hasil Lelang Sertifikat Bank Indonesia (SBI) dan Sertifikat Bank Indonesia Syariah (SBIS)	166
68	Reksadana 3 Mei 2012	166
69	Obligasi Negara Yang Dilaporkan Melalui BEI (3 Mei 2012)	167
70	Suku Bunga Deposito Berjangka Rupiah (3 Mei 2012)	168

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
	Laju Pertumbuhan Penduduk Tangerang Selatan 2000-2010	28
	Gambar Daerah Peruntukkan Tangerang Selatan	28
	Jumlah Responden Menurut Jenis Kelamin	32
	Jumlah Responden Menurut Kelompok Umur	32
	Jumlah Responden Menurut Tempat Tinggal	33
	Jumlah Responden Menurut Pekerjaan	33
	Jumlah Responden Menurut Pendapatan	34
	Frekuensi Makan Di Restoran	35
	Main Course Yang Paling Diminati	35
	Data Berdasarkan Faktor Staf Yang Ramah	36
	Data Berdasarkan Faktor Staf Yang Sopan	36
	Data Berdasarkan Faktor Staf Melayani Dengan Cepat	37
	Data Berdasarkan Faktor Staf Melayani Dengan Tepat	37
	Data Berdasarkan Faktor Staf Menjaga Kebersihan Diri	38
	Data Berdasarkan Faktor Staf Memiliki Inisiatif Tinggi Untuk Membantu Konsumen	38
	Data Berdasarkan Faktor Staf Mengenakan Tata Rias Wajah	39
	Data Berdasarkan Faktor Staf Melakukan <i>Grooming</i>	39
	Data Berdasarkan Faktor Staf Memperhatikan Kebutuhan Pelanggan	40
	Data Berdasarkan Faktor Staf Mampu Memberikan Rekomendasi Makanan dan Minuman	40
	Data Berdasarkan Faktor Staf Memiliki Kesabaran Saat Situasi Tidak Menyenangkan	41
	Data Berdasarkan Faktor Staf Bersikap Jujur	41
	Data Berdasarkan Faktor Staf Bersahabat Dengan Anak Kecil	42
	Produk Dengan Tampilan Menarik	42
	Data Berdasarkan Faktor Inovasi Produk	43
	Data Berdasarkan Faktor Harga Terjangkau	43
	Data Berdasarkan Faktor Restoran Memiliki Menu Paket	44

Data Berdasarkan Faktor Restoran Menyediakan Kartu Anggota	44
Data Berdasarkan Faktor Promosi Kartu Kredit	45
Data Berdasarkan Faktor Restoran Memiliki <i>Happy Hour</i>	45
Data Berdasarkan Faktor Restoran Memberikan <i>Voucher Diskon</i>	46
Data Berdasarkan Faktor Desain Interior Menarik	46
Data Berdasarkan Faktor Restoran Menyediakan Internet Gratis	47
Data Berdasarkan Faktor Restoran Menyediakan Arena Bermain Anak	47
Restoran Menyediakan Lahan Parkir Yang Luas dan Aman	48
Restoran Memiliki Penyejuk Udara (<i>AC</i>)	48
Data Frekuensi Pergi ke The Flavor Bliss	49
Lama Berada Di The Flavor Bliss	50
Besar Pengeluaran per Sekali Makan	50
Data Kunjungan Bersama ke Restoran	51
Minat Konsumen terhadap Produk Restoran Benang Raja	51
Jumlah Responden Berdasarkan <i>Side Dish</i> Yang Menjadi Pilihan	52
Jumlah Responden Berdasarkan Sayur Yang Menjadi Pilihan	52
Jumlah Responden Berdasarkan Pilihan Sambal	53
Jumlah Responden Berdasarkan Pilihan <i>Complimentary</i>	54
Jumlah Responden Berdasarkan Darimana Mengetahui Informasi Mnegenai Sebuah Restoran	55
Analisis <i>Five Forces Porter</i>	63
Tiga Tingkatan Produk	78
Logo Restoran Benang Raja	80
Sirkulasi Konsumen Restoran Benang Raja	101
Sirkulasi Aktivitas Staf Restoran Benang Raja	103
Sirkulasi Produksi Restoran Benang Raja	106
Peta The Flavor Bliss	118
Peta The Flavor Bliss	118
Struktur Organisasi Restoran Benang Raja	128
Proses Penyusunan Staf Restoran Benang Raja	130

DAFTAR LAMPIRAN

No	Keterangan	
A	Kuesioner	1
B	Hasil Olah SPSS	7
C	Hasil Wawancara.....	19
D	<i>Meeting Package</i>	22
E	<i>Floor Plan & 3D Restoran Benang Raja</i>	25
F	Desain Restoran Benang Raja	33
G	Rencana Anggaran Bangunan	51
H	Restoran Benang Raja FBC-9	57
I	Keuangan	70
J	Penawaran Barang	90
K	Sekilas Tentang The Flavor Bliss.....	92
L	Responden Restoran Benang Raja.....	95