

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya maka Tugas Akhir yang berjudul **STUDI KELAYAKAN BISNIS ROCK'N BEEF RESTAURANT DI ALAM SUTERA** dapat diselesaikan sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan. Tugas Akhir ini ditujukan untuk memenuhi sebagian dari persyaratan akademik guna mencapai gelar Sarjana Sains Terapan (S.S.T.Par.) Diploma IV, Jurusan Manajemen Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, banyak sekali bantuan yang diberikan kepada penulis dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak tersebut, yang antara lain adalah sebagai berikut:

1. Dr. Adinoto Nursiana, S.E., M.M., selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak meluangkan waktunya dan memberi masukan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
2. Ibu Diena M. Lemy, A.Par, M.M., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
3. Ibu Amelda Pramezwary A.Par, M.M., selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
4. Tim Penguji
5. Bapak Vincentius Nonot Yuliantoro, S.Sos, M.M., selaku Penasehat Akademik.

6. Semua dosen yang telah memberikan ilmu dan pengajaran selama penulis berkuliah di STPPH.
7. Staff Karyawan perpustakaan yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
8. Keluarga tercinta, Papa, Mama, dan seluruh keluarga yang selama ini senantiasa memberikan dukungan dan semangat bagi penulis.
9. Kepada teman-teman seperjuangan Amanda, Putra, Lendiyana, Terry, Grace dan lainnya yang telah memberikan semangat dan bantuan.
10. Kepada teman-teman akrab Andreas, Vincent, Michael, Rina, Febiana, Edward, Alvin yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
11. Juga pelatih dan teman-teman tim bola voli UPH yang selalu memberikan semangat dan dukungan.
12. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu. Semoga Tuhan memberkati dan melimpahkan rahmat yang lebih besar kepada semua pihak atas segala pengorbanan, bantuan, dan dukungan yang telah diberikan.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam tugas akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca sangat bermanfaat. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Karawaci, 17 Juli 2013

Tedy Sugiato

## DAFTAR ISI

**HALAMAN JUDUL**

**PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR**

**PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING**

**PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR**

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>xiv</b>

### **BAB I PENDAHULUAN**

A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	4
C. Metodologi.....	5
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	7
E. Aplikasi Konsep pada Pengembangan Usaha.....	19

### **BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN**

A. Analisis Permintaan.....	20
B. Analisis Penawaran.....	73
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis Dalam Pasar.....	86
D. Baur Pemasaran.....	93
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik dan Lingkungan Hidup.....	104

### **BAB III ASPEK TEKNIS**

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	111
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas....	119
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	120
D. Pemilihan Lokasi.....	121
E. Teknologi yang Digunakan.....	122

#### **BAB IV ASPEK MANAJEMEN**

A. Pengorganisasian.....	124
B. Sumber Daya Manusia.....	129
C. Aspek Yuridis.....	137

#### **BAB V ASPEK KEUANGAN**

A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	147
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	148
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	153
D. Proyeksi Neraca.....	154
E. Proyeksi Laba Rugi.....	155
F. Proyeksi Arus Kas.....	156
G. Analisis Titik Impas.....	156
H. Penilaian Investasi.....	157
I. Manajemen Risiko.....	165

<b>BAB VI SIMPULAN.....</b>	<b>169</b>
-----------------------------	------------

<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>172</b>
----------------------------	------------

#### **LAMPIRAN**

#### **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

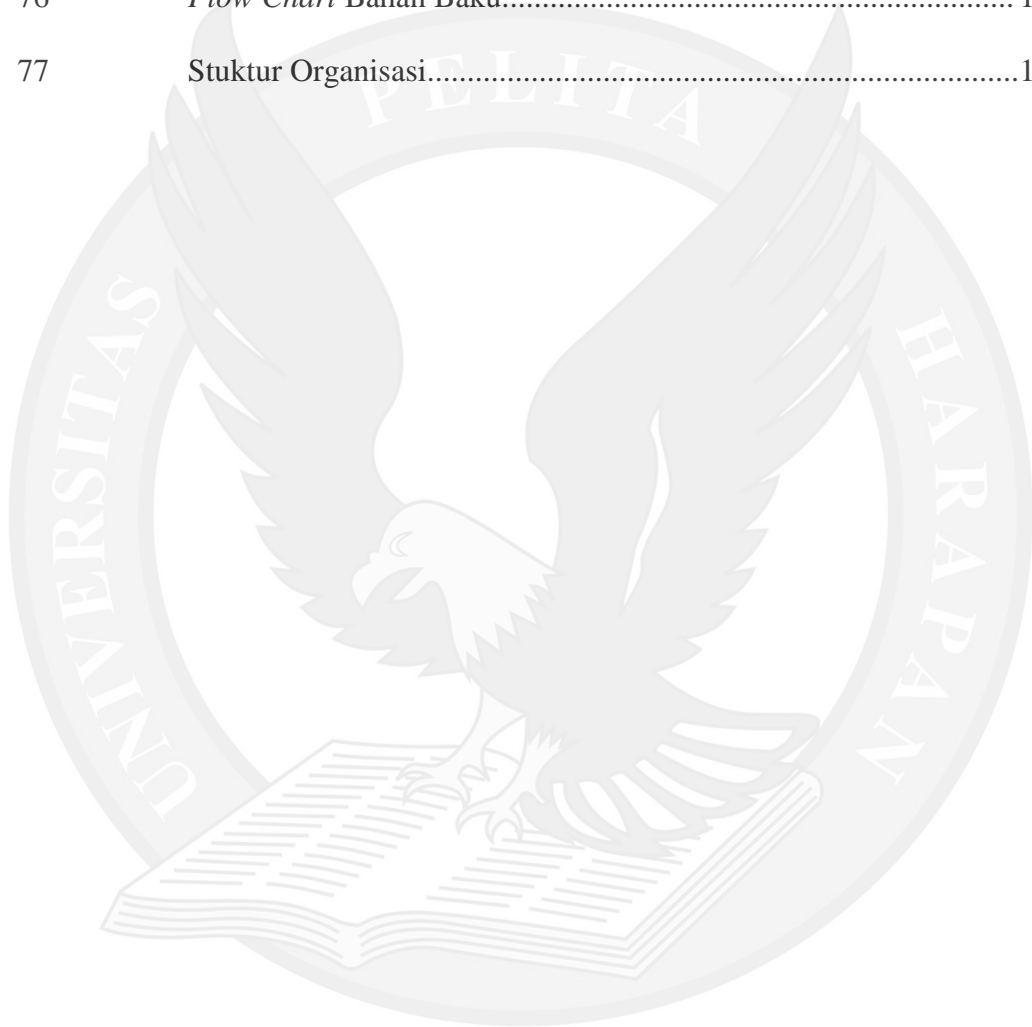
## DAFTAR GAMBAR

No	Keterangan	Halaman
1	Pra-Kuesioner Setuju Atau Tidaknya Pembangunan Usaha.....	3
2	Pra-Kuesioner Lokasi Pembangunan Usaha.....	3
3	Diagram Potongan Daging Sapi (1).....	18
4	Diagram Potongan Daging Sapi (2).....	18
5	Hasil Kuesioner Jenis Kelamin.....	23
6	Hasil Kuesioner Usia.....	24
7	Hasil Kuesioner Status.....	25
8	Hasil Kuesioner Pendapatan Sebulan.....	25
9	Hasil Kuesioner Pekerjaan.....	26
10	Hasil Kuesioner Rekan Kunjungan.....	27
11	Hasil Kuesioner Frekuensi Kunjungan.....	28
12	Hasil Kuesioner Alasan Kunjungan.....	29
13	Hasil Kuesioner Informasi Restoran.....	30
14	Hasil Kuesioner Biaya Makan.....	30
15	Hasil Kuesioner Waktu Kunjungan.....	31
16	Hasil Kuesioner <i>Beef Skewer</i> .....	33
17	Hasil Kuesioner <i>Meatballs</i> .....	34
18	Hasil Kuesioner <i>Corndogs</i> .....	34
19	Hasil Kuesioner <i>Quiche Lorraine</i> .....	35
20	Hasil Kuesioner <i>Beef Salad</i> .....	36
21	Hasil Kuesioner <i>Beef Stew</i> .....	37
22	Hasil Kuesioner <i>Oxtail Soup</i> .....	38

23	Hasil Kuesioner <i>Creamy Beef Soup</i> .....	40
24	Hasil Kuesioner <i>Beef Roulade</i> .....	40
25	Hasil Kuesioner <i>Beef Wellington</i> .....	41
26	Hasil Kuesioner <i>Steak</i> .....	42
27	Hasil Kuesioner <i>BBQ Chuck Roast</i> .....	42
28	Hasil Kuesioner <i>Spaghetti Bolognese</i> .....	43
29	Hasil Kuesioner <i>Ice Cream</i> .....	44
30	Hasil Kuesioner <i>Cheesecake</i> .....	44
31	Hasil Kuesioner <i>Banana Split</i> .....	45
32	Hasil Kuesioner <i>Chocolate Cake</i> .....	46
33	Hasil Kuesioner <i>Tiramisu</i> .....	47
34	Hasil Kuesioner <i>Mineral Water</i> .....	47
35	Hasil Kuesioner <i>Tea</i> .....	48
36	Hasil Kuesioner <i>Soft Drink</i> .....	49
37	Hasil Kuesioner <i>Milkshake</i> .....	49
38	Hasil Kuesioner <i>Juice</i> .....	50
39	Hasil Kuesioner Harga <i>Appetizer</i> .....	51
40	Hasil Kuesioner Harga <i>Soup</i> .....	52
41	Hasil Kuesioner Harga <i>Main Course</i> .....	52
42	Hasil Kuesioner Harga <i>Dessert</i> .....	53
43	Hasil Kuesioner Harga <i>Beverage</i> .....	54
44	Hasil Kuesioner Harga <i>Set Menu</i> .....	55
45	Hasil Kuesioner Kerja Sama.....	56
46	Hasil Kuesioner Lokasi Dekat Perumahan.....	56

47	Hasil Kuesioner Lokasi Dekat Mall.....	57
48	Hasil Kuesioner Dekat Akses Tol.....	58
49	Hasil Kuesioner Tidak Berada di Pusat Kemacetan.....	59
50	Hasil Kuesioner Lahan Parkir Memadai.....	59
51	Hasil Kuesioner Promosi Melalui Majalah.....	60
52	Hasil Kuesioner Promosi Melalui Jejaring Sosial.....	61
53	Hasil Kuesioner Promosi Melalui Internet.....	62
54	Hasil Kuesioner Diskon Menu Baru.....	62
55	Hasil Kuesioner Diskon Kartu Pelajar.....	63
56	Hasil Kuesioner Staf Ramah.....	64
57	Hasil Kuesioner Staf Berbicara Dengan Sopan.....	65
58	Hasil Kuesioner Staf Rapi.....	65
59	Hasil Kuesioner Staf Cepat Tanggap.....	66
60	Hasil Kuesioner Staf Memiliki Wawasan Produk.....	67
61	Hasil Kuesioner Staf Cepat.....	67
62	Hasil Kuesioner Adanya <i>Take-Out</i> .....	68
63	Hasil Kuesioner <i>Set Menu</i> Bervariasi.....	69
64	Hasil Kuesioner Alat Makan Sesuai Dekorasi.....	70
65	Hasil Kuesioner Paket Natal.....	70
66	Hasil Kuesioner Paket Lebaran.....	71
67	Hasil Kuesioner Paket Tahun Baru.....	72
68	Hasil Kuesioner Paket Valentine.....	73
69	Hasil Kuesioner Penampilan Makanan Unik.....	73
70	Hasil Kuesioner Fasilitas <i>Wi-fi</i> .....	74

71	Hasil Kuesioner Lahan Parkir Luas.....	75
72	Hasil Kuesioner Musik <i>Country</i> .....	76
73	Penerapan <i>Porter Five Force's</i> Pada Rock'n Beef.....	84
74	Logo Rock'n Beef.....	98
75	Proses Layanan Pelanggan Rock'n Beef.....	112
76	<i>Flow Chart</i> Bahan Baku.....	114
77	Stuktur Organisasi.....	127





## DAFTAR TABEL

No	Keterangan	Halaman
1	Data Konsumsi Daging Sapi Per Tahun Per Kapita.....	2
2	Jumlah Penduduk di Kota Tangerang Selatan.....	20
3	Jumlah Restoran di Kota Tangerang Selatan.....	21
4	Hasil Uji Reliabilitas.....	32
5	Daftar Pesaing Utama.....	78
6	Daftar Pesaing Substitusi.....	79
7	Analisis SWOT Matrix.....	81
8	Menu Utama Rock'n Beef.....	97
9	Program Acara Rock'n Beef.....	106
10	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas.....	119
11	Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	121
12	Analisis Pekerjaan Rock'n Beef.....	124
13	Rincian Staf Rock'n Beef.....	127
14	Daftar Jumlah Upah.....	133
15	Deskripsi Pelatihan dan Pengembangan.....	136
16	Kebutuhan Dana Investasi Awal Rock'n Beef.....	147
17	Perincian Sumber Dana Investasi.....	148
18	Harta Lancar dan Harta Tetap Rock'n Beef.....	154
19	Pasiva Rock'n Beef.....	155

## DAFTAR LAMPIRAN

No	Keterangan
A	Kuisisioner
B	<i>Layout</i> Beef House
C	Desain 3D
D	Menu
E	Jadwal Pembagian Kerja Karyawan
F	Daftar Inventaris Beef House
G	Daftar <i>Supplier</i>
H	<i>FBC-09</i>
I	<i>Finance</i>

