

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.

Tugas akhir dengan judul **PROPOSAL RENCANA USAHA RESTORAN OSCURITÀDI MAL GANDARIA CITY JAKARTA** ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Sains Terapan Pariwisata (S.S.T.Par.) Jurusan Manajemen 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, penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Dr. Diena M. Lemy, A.Par., M.M., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan dan Pembimbing yang telah membimbing dengan sabar dan memberi banyak perbaikan serta masukan kepada penulis.
2. Ibu Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku ketua Jurusan Manajemen Perhotelan.
3. Tim Penguji, Bapak Victor Bangun Mulia, B.Sc., M.B.A.; Bapak Vincentius Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M.; Ibu Amelda Pramezwary, A.Par., M.M.
4. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., MA, selaku penasehat akademik yang telah banyak membantu dalam berbagai kegiatan akademis penulis.

5. Semua dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan yang telah memberikan bimbingan, ilmu, dan pembelajaran.
6. Staf karyawan Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan dan Universitas Pelita Harapan yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
7. Staf karyawan perpustakaan yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
8. Mama, Papa, dan Ervina yang telah memberikan dukungan moril, doa, semangat, dorongan dan kasih sayang.
9. Teman-teman seperjuangan Aileen, Celcys, Tiffany, Guskenwin, Darwin, Terry, Rosita, Sherly, Wenny, Amelia, Yuke, dan Joanne, yang telah memberikan semangat, tempat berbagi, dan bantuan.
10. Teman-teman seluruh angkatan dan teman-teman akrab Wali Songo, Eric, Irena, Putra, Arvia, Vina, dan Firda yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
11. Teman-teman *staff* Hard Rock Hotel Bali dan Djournal Coffee untuk pengalaman dan pertimbangan nyata dunia bisnis *F&B*.
12. Juga kepada ERA Mulia Group untuk bantuan, masukan, dan dukungannya.
13. 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 2013

Erlita

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN PROYEK AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING PROYEK AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi

BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	4
C. Metodologi	5
D. Tinjauan Konseptual	8

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

A. Analisis Permintaan	22
B. Analisis Penawaran	45
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar	52
D. Baur Pemasaran	57
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi	69

BAB III ASPEK TEKNIS

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	71
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	74
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang	75
D. Pemilihan Lokasi	82
E. Teknologi yang Digunakan	82

BAB IV ASPEK MANAJEMEN

A. Pengorganisasian	84
B. SumberDayaManusia	88
C. AspekYuridis	103

BAB V ASPEK KEUANGAN

A. KebutuhandanSumber Dana	113
B. PerkiraanPendapatan Usaha	119
C. ProyeksiNeraca	121
D. ProyeksiRugiLaba	122
E. ProyeksiArusKas	123
F. AnalisisTitikImpas	124
G. PenilaianInvestasi	125
H. ManajemenRisiko	134

BAB IV SIMPULAN	137
------------------------------	------------

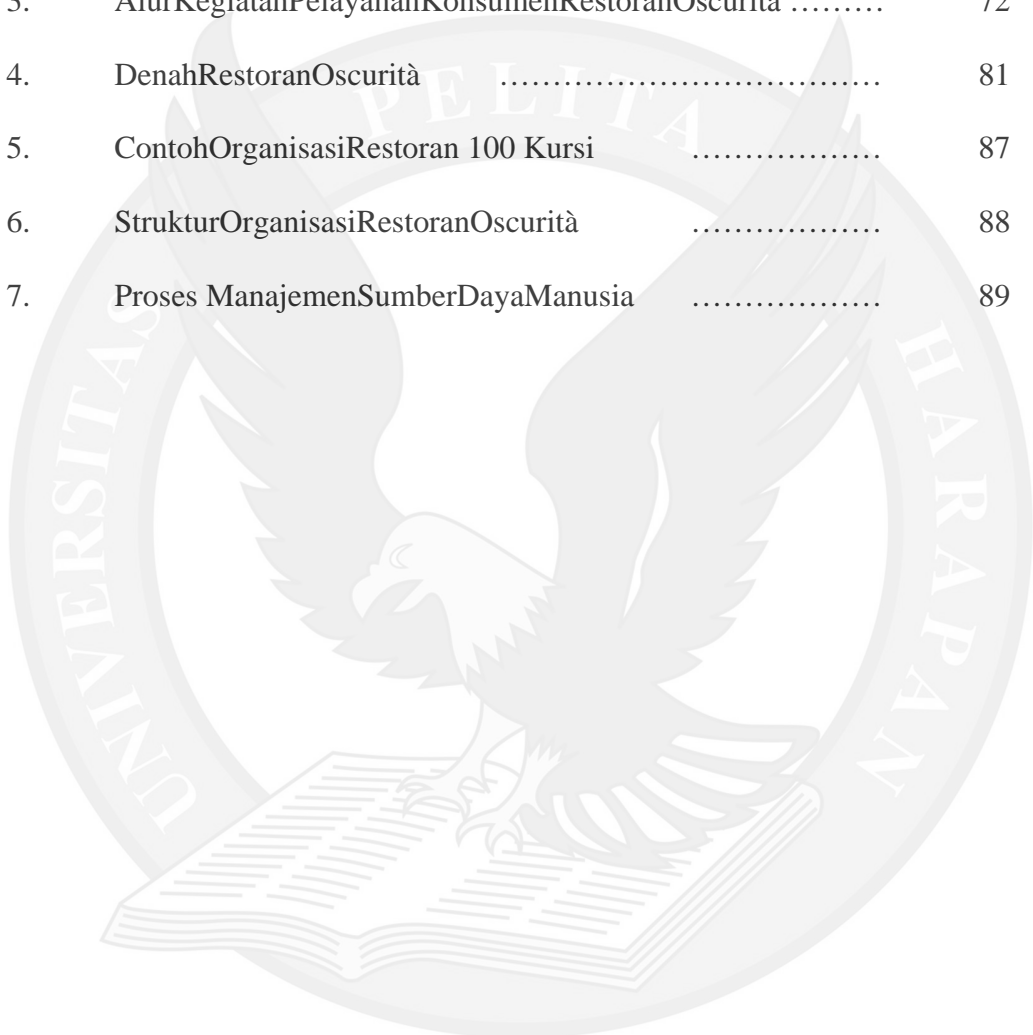
DAFTAR PUSTAKA	140
-----------------------------	------------

LAMPIRAN	144
-----------------------	------------

RIWAYAT HIDUP	
----------------------	--

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Porter's Five Forces	46
2.	Logo RestoranOscurità	61
3.	AlurKegiatanPelayananKonsumenRestoranOscurità	72
4.	DenahRestoranOscurità	81
5.	ContohOrganisasiRestoran 100 Kursi	87
6.	StrukturOrganisasiRestoranOscurità	88
7.	Proses ManajemenSumberDayaManusia	89



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	<i>Space Dimensions for Dishwashing Equipments</i>	16
2.	Jumlah Rumah Makan di Jakarta	23
3.	Jumlah Penduduk berdasarkan Wilayah Administrasi	23
4.	Pertumbuhan Rata-Rata Usaha Penyedia Makanan dan Minuman ..	24
5.	Hasil Uji Reliabilitas Kuesioner Restoran Oscurità	25
6.	Persentase Profil Responden	25
7.	Persentase Perilaku Konsumen	27
8.	Penilaian Pentingnya berbagai Fasilitas Restoran Oscurità	29-30
9.	Rekap Minat Konsumenterhadap Produk Restoran Oscurità.....	31-32
10.	Proyeksi Ekspektasi Baur Pemasaran	34-37
11.	Daftar Restoran Kompetitor Restoran Oscurità	47
12.	Matriks SWOT Restoran Oscurità	51
13.	Daftar dan Deskripsi Menu Restoran Oscurità	58-59
14.	Daftar Harga Menu Restoran Oscurità	62-63
15.	Paket untuk <i>event</i>	68
16.	Tabel Hubungan Fungsional Aktivitas dan Fasilitas	74-75
17.	Luas Area di Restoran Oscurità	75
18.	Daftar Perlengkapan dan Peralatan Area Dapur	76-77
19.	Daftar Perlengkapan dan Peralatan Area <i>Beverage</i>	77-78
20.	Daftar Perlengkapan dan Peralatan Area Makanan dan Minum	79
21.	Daftar Perlengkapan dan Peralatan Area Kasir	80
22.	Daftar Perlengkapan dan Peralatan Area Kantor	80
23.	Jadwal Kerja Mingguan Restoran Oscurità	95-96
24.	Daftar Pelatihan Karyawan Restoran Oscurità	99
25.	Estimasi Gaji Karyawan Restoran Oscurita	100
26.	Rincian Investasi Awal Restoran Oscurità	114

27.	Daftar COGS dan Harga Jual Menu Makanan	115
28.	Daftar COGS dan Harga Jual Menu Minuman	116
29.	Biaya Pemasaran Restoran Oscurità	118
30.	Asumsi Biaya Utilitas Restoran Oscurità	118
31.	Perkiraan Pendapatan Restoran Oscurità	120



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	
1.	Kuesioner	LAMPIRAN A
2.	Keuangan	LAMPIRAN B
3.	FBC – 9	LAMPIRAN C
4.	DeskripsidanSpesifikasiJabatan, Form Aplikasi ..	LAMPIRAN D
5.	3D View RestoranOscurità	LAMPIRAN E
6.	Menu RestoranOscurità	LAMPIRAN F
7.	Brosur, KartuNama	LAMPIRAN G
8.	SeragamKaryawan	LAMPIRAN H

