

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 STUDI KELAYAKAN BISNIS RESTORAN TUTTO SULLA PIZZA DI MAL CENTRAL PARK JAKARTA BARAT** 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 terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Bapak Victor Bangun Mulia, B.sc., M.B.A., selaku Pembimbing.
2. Bapak Reagan Brian, S.ST., M.M., selaku Ketua Penguji
3. Bapak Drs. Demson R. H. Goeltom, M.Pd., selaku Anggota Penguji
4. Bapak Vasco A. H. Goeltom, S.ST., M.M., selaku Anggota Penguji
5. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A. Par., M.M., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan dan Penasehat Akademik.
6. Ibu Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Jurusan Manajemen Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
7. Semua dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
8. Staf Karyawan STPPH yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
9. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
10. Papa, Mama, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.

11. Teman-teman seperjuangan Astari, Sylvie, Nancy, Nadia, Jennifer, Monica, Alvin, Juan, Adelina, Vica, Rosita, Candies, Adeline, Elisabeth yang telah memberikan semangat dan bantuan.

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.

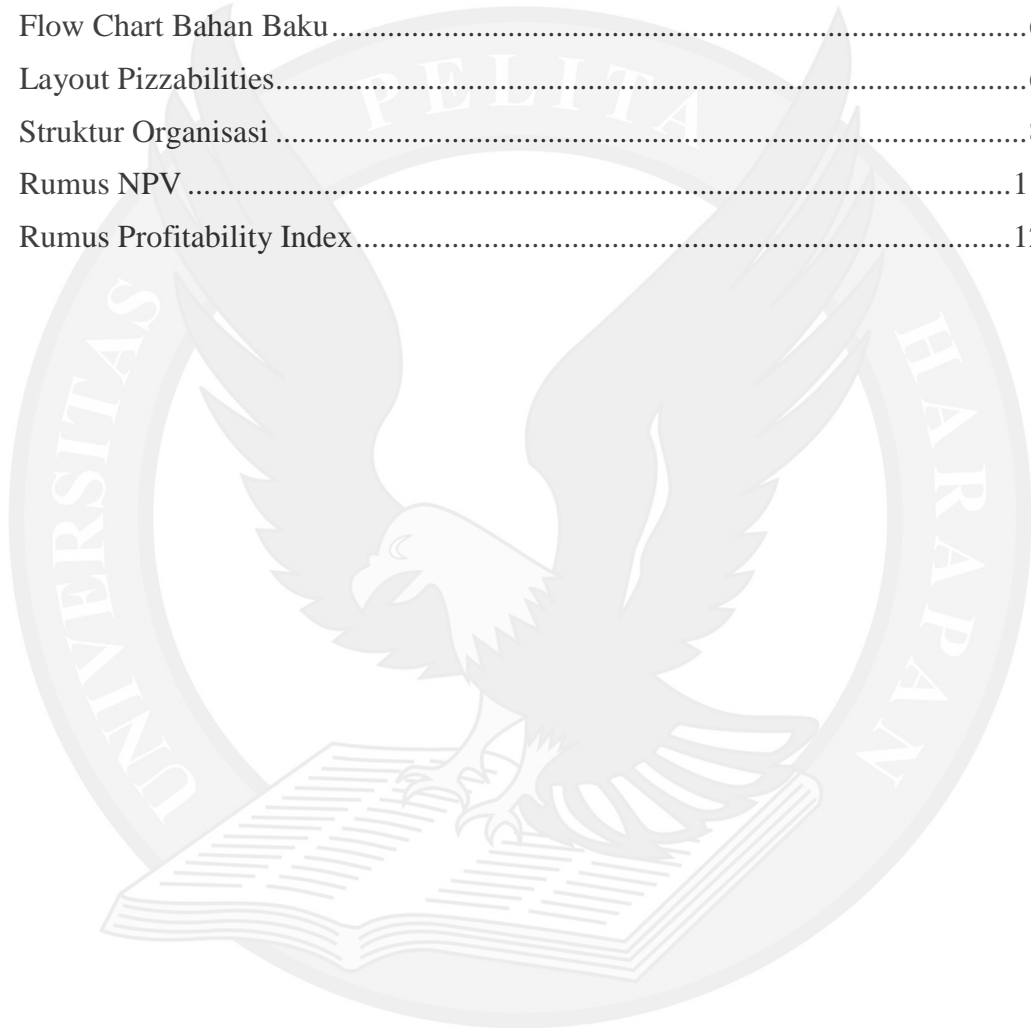


Jakarta, Juli 2013

Veranita

DAFTAR GAMBAR

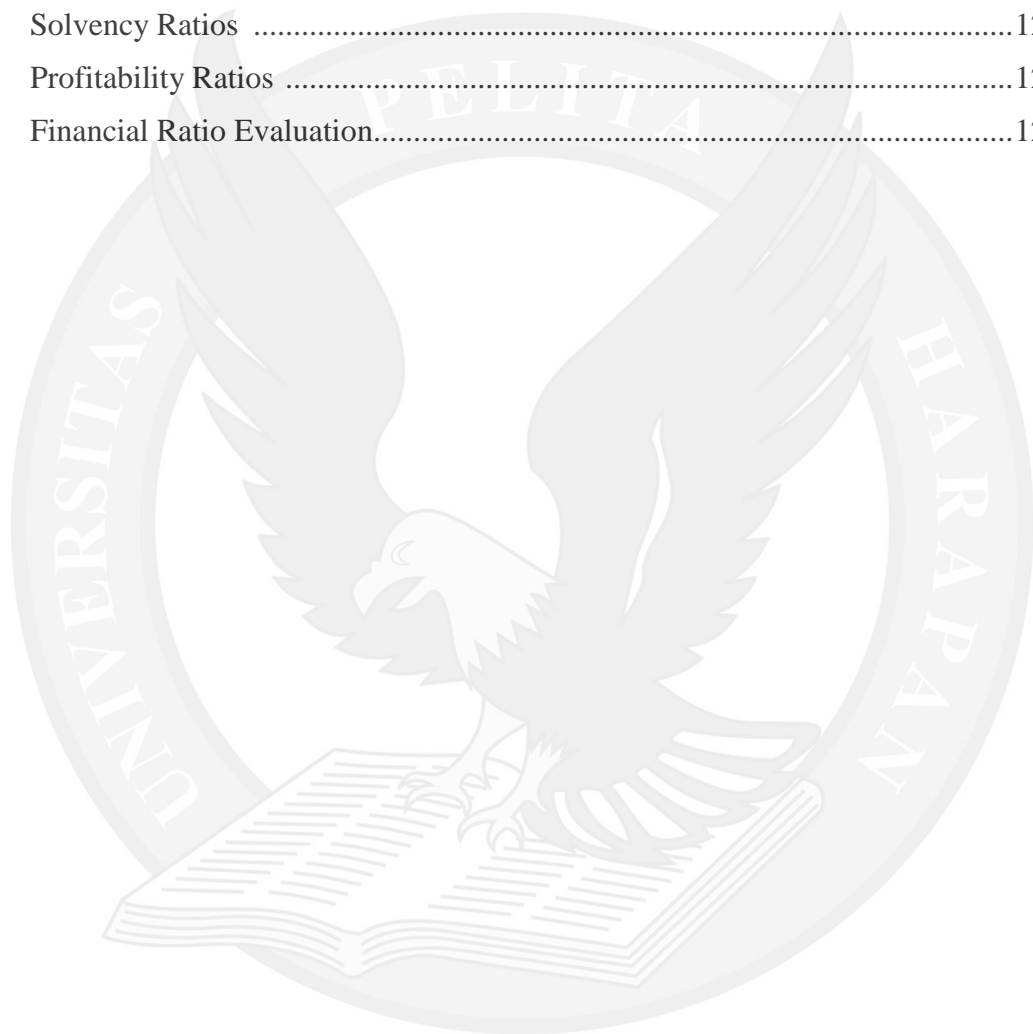
No.	Keterangan	Halaman
1.	Five Forces Porter	36
2.	Logo Pizzabilities.....	50
3.	Aktivitas Karyawan Pizzabilities.....	60
4.	Aktivitas Pelanggan	62
5.	Flow Chart Bahan Baku.....	63
6.	Layout Pizzabilities.....	69
7.	Struktur Organisasi	85
8.	Rumus NPV	119
9.	Rumus Profitability Index.....	120



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Laju Pertumbuhan Ekonomi DKI Jakarta Menurut Lapangan Usaha	2
2.	Presentase Pengeluaran Rata-Rata Per Kapita Sebulan Masing-Masing Menurut Kelompok Barang Provinsi DKI Jakarta	3
3.	Jumlah Rumah Makan, Bakery, Kantin di Kecamatan Jakarta Barat.....	19
4.	Jumlah Penduduk Kecamatan DKI Jakarta	20
5.	Kuesioner Bagian Pertama.....	22
6.	Kuesioner Bagian Kedua	24
7.	Kuesioner Bagian Ketiga.....	27
8.	Statistik Reliabilitas	29
9.	Data Analisis Pesaing Sejenis	31
10.	Data Analisis Pesaing Substitusi	31
11.	Matriks Analisis SWOT Tutto Sulla Pizza	35
12.	Jumlah Penduduk Jakarta Barat Menurut Umur dan Jenis Kelamin	41
13.	Menu Tutto Sulla Pizza	48
14.	Jenis Fasilitas	64
15.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas	68
16.	Luas dan Harga Sewa	69
17.	Penggunaan Ruang Pizzabilities	70
18.	Deskripsi Pekerjaan Sesuai Jabatan	78
19.	Jadwal Shift Pizzabilities	82
20.	Jumlah Karyawan Pizzabilities	86
21.	Daftar Perkiraan Gaji Pokok Karyawan Pizzabilities.....	87
22.	Jadwal Kerja Karyawan Pizzabilities	88
23.	Spesifikasi Karyawan Sesuai Jabatan.....	91
24.	Program Pelatihan dan Pengembangan Pizzabilities	97
25.	Biaya Legalitas	102
26.	Kebutuhan Investasi Awal Pizzabilities	103
27.	Sumber Dana	104
28.	Suku Bunga Kredit Rupiah	105
29.	Biaya Operasi Tahun Pertama	107
30.	Perhitungan Titik Impas Tahun Pertama	112

31. Perhitungan Payback Period	113
32. Suku Bunga Deposito	115
33. Obligasi Negara	116
34. Reksadana Bank BCA	117
35. Rata-Rata Tingkat Diskonto Investasi	117
36. Perhitungan Manual IRR	118
37. Perhitungan Profitability Index	120
38. Liquidity Ratios	121
39. Solvency Ratios	122
40. Profitability Ratios	123
41. Financial Ratio Evaluation.....	124



LAMPIRAN

- | No. | Keterangan |
|-----|-------------------------------|
| A. | Kuesioner |
| B. | Inventory |
| C. | Seragam Pizzabilites |
| D. | Layout Pizzabilities |
| E. | 3D Pizzabilities |
| F. | Menu |
| G. | Brosur dan Name Card |
| H. | Take Away Box |
| I. | Membership Card |
| J. | Banner |
| K. | Standard Recipe Pizzabilities |
| L. | Laporan Keuangan |
| M. | Daftar Supplier |

