

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikannya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir dengan judul **PROPOSAL STUDI KELAYAKAN BISNIS TAPAZ DINE & LOUNGE DI THE EAST MEGA KUNINGAN** 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:

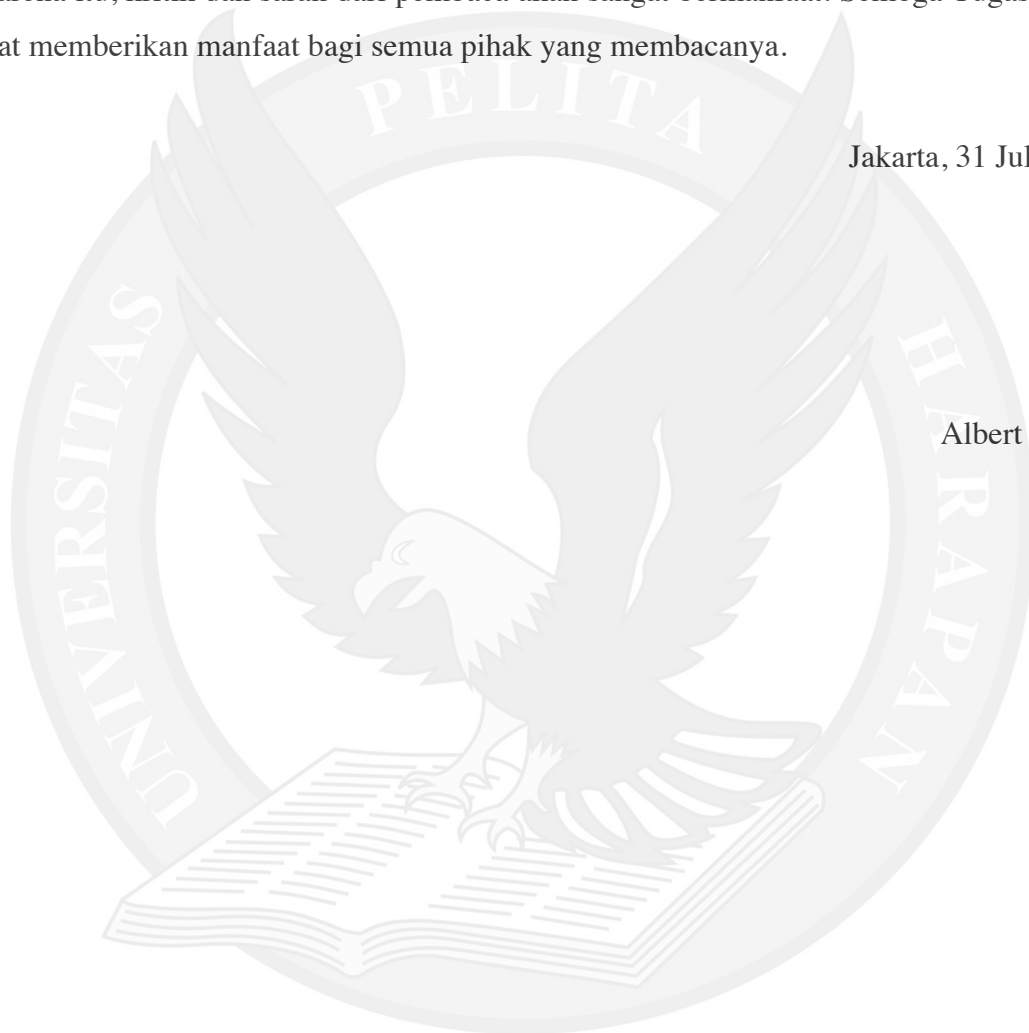
1. Bapak Vincentius Nonot Yuliantoro, S. Sos, MM., selaku Pembimbing.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
3. Ibu Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Jurusan Manajemen Perhotelan.
4. Tim Penguji
5. Ibu Theodosia C. Nathalia, S.ST. Par., M.M., selaku Pembimbing Akademik.
6. Semua dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
7. Bapak Mark Danny yang telah banyak memberikan bimbingan dan banyak memberikan masukan kepada penulis.
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, dan adik serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
11. Teman-teman akrab Amanda Suwito, Yugenvia Singgih, Vera Idden, Kevin Tjiawi, dan Novita Sari atas segala bantuan yang sangat berarti.
12. Teman-teman seperjuangan Michael Ryandie Kosasih, Sonnya Aprilani, Handy, Mellania Theresia Haryadi, Michelle Hadisaputra, Robby Sumarno, Felishya Vanda Sari, Andrian Cherdy yang telah memberikan semangat dan dukungan.
13. Mahasiswa jurusan Manajemen Perhotelan angkatan 2011 kelas C dan D yang telah memberikan semangat, dukungan, dan segenap pengalaman yang berarti bagi penulis.

14. Seluruh mahasiswa jurusan Manajemen Perhotelan angkatan 2009 khususnya kelas C yang tidak dapat disebutkan satu persatu.
15. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Semoga Tuhan Yang Maha Esa membalas kebaikan dan ketulusan semua pihak yang telah membantu menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan melimpahkan rahmat dan karunia-Nya. 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 memberikan manfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, 31 Juli 2013

Albert Yacob



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	ii
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	iii
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	iv
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	5
C. Metodologi	5
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	9
 BAB II ASPEK PASAR DAN PERMINTAAN	
A. Analisis Permintaan	26
B. Analisis Penawaran	44
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis Dalam Pasar	65
D. Bauran Pemasaran	68
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	100
 BAB III ASPEK TEKNIS	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	105
B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas	118

C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	122
D. Pemilihan Lokasi	123
E. Teknologi yang Digunakan	127
BAB IV ASPEK MANAJEMEN	
A. Pengorganisasian	130
B. Sumber Daya Manusia	141
C. Aspek Yuridis	160
BAB V ASPEK FINANSIAL	
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	171
B. Perkiraan Biaya Operasional	172
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	176
D. Proyeksi Neraca	176
E. Proyeksi Rugi Laba	177
F. Proyeksi Arus Kas	178
G. Analisis Titik Impas	179
H. Penilaian Investasi	179
I. Manajemen Risiko	186
BAB VI SIMPULAN DAN SARAN	
A. Simpulan	189
DAFTAR PUSTAKA	192
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	<i>Five Forces Porter Analysis</i>	45
2.	<i>Product Tapaz Dine & Lounge</i>	69
3.	<i>Flow Chart Aktivitas Tamu</i>	106
4.	<i>Flow Chart Aktivitas Staf</i>	110
5.	<i>Food Product Flow</i>	113
6.	<i>Proses Job Analysis</i>	131
7.	<i>Struktur Organisasi Tapaz Dine & Lounge</i>	139



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Nilai PDRB Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha DKI Jakarta Pada Tahun 2011	2
2.	Data Jumlah Usaha Penyediaan Layanan Makanan dan Minuman di Jakarta Tahun 2008-2012	3
3.	Distribusi Jumlah Restoran di Jakarta Selatan Pada Tahun 2012	27
4.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Profil Responden	31
5.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Kondisi Pasar	32
6.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Preferensi Menu	34
7.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Product</i>	35
8.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Price</i>	36
9.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Place/Distribution</i>	38
10.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Publication & Promotion</i>	39
11.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>People</i>	40
12.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Packaging dan Programming</i>	41
13.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Partnership</i>	42
14.	Uji Realibilitas Kuesioner	43
15.	Daftar Pesaing Langsung Tapaz Dine & Lounge	52
16.	Daftar Pesaing Subsitusi Tapaz Dine & Lounge	57
17.	<i>SWOT</i> Analysis	67
18.	Daftar Harga Makanan Tapaz Dine & Lounge	73
19.	Daftar Harga Minuman Tapaz Dine & Lounge	75
20.	Program Reguler Tapaz Dine & Lounge	95
21.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas Tapaz Dine & Lounge	119
22.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	122
23.	Analisa Pemilihan Lokasi	124
24.	<i>Staffing for Kitchen</i>	138
25.	<i>Staffing for Dining Room</i>	138
26.	Rincian Jumlah Staf Tapaz Dine & Lounge	138
27.	Perkiraan Jumlah Gaji Bulanan Staf Tapaz Dine & Lounge	149
28.	Program Pelatihan Berkala Staf Tapaz Dine & Lounge	157
29.	Perkiraan Biaya Investasi Awal	171
30.	Perincian Sumber Dana Investasi	171
31.	Perkiraan Biaya Operasional	172
32.	Perhitungan <i>Payback Period</i>	180

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner.....	I
2.	Desain Menu.....	II
3.	Denah dan Desain 3D.....	III
4.	Analisis Pekerjaan dan Jadwal Kerja.....	IV
5.	Data Keuangan.....	V

