

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 HERBACEOUS CULINARY SCHOOL BSD CITY TANGERANG SELATAN 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 – Tangerang, Banten.

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. Ibu Dr. Diena M. Lemy, A. Par., M.M., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan sekaligus pembimbing yang telah banyak meluangkan waktunya dan atas segala kesabaran, saran serta bimbingan yang telah diberikan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
2. Ibu Amelda Pramezwary, A. Par., M.M., selaku Ketua Jurusan Manajemen Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan dan Penguji.
3. Ibu Wulan Meiaya Wowor, S.E., M.M., dan Bapak Vincentius Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M. selaku Penasehat Akademik dan Penguji.
4. Ibu Yustisia Kristiana, S.ST, M.M. dan Ibu Theodosia C. Nathalia, S.ST. Par., M.M. selaku Tim Penguji.
5. Semua dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.

6. Staf Karyawan STPPH yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
7. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
8. Mama, Papa, serta Adik tercinta, Hengky, Martien, dan Ferdinand yang senantiasa memberikan dukungan moril maupun materil, serta semangat serta doa hingga tugas akhir ini dapat diselesaikan tepat waktu.
9. Edward Wemblyn dan Raymond Christian yang senantiasa memberikan dorongan serta motivasi yang berguna bagi penulis, sehingga penulisan ini bisa selesai tepat pada waktunya.
10. Teman-teman seperjuangan: Linda, Lauditta, dan Jessica yang selalu memberikan semangat, motivasi, bertukar informasi, dan menjadi teman bekerja bersama hingga proyek akhir ini dirampungkan.
11. Teman-teman akrab: Fanny, Vonny, Fanta, Icha, Olivia, Jeje, Welly, Christopher, Mecillia, Jessica, Cindy, Ayin, Ardy, Ibnu, Vicky, dan Nerissa yang selalu mendukung, membantu, dan memberikan perhatian.
12. 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, Juli 2013

(Fanny Tanrika) (Martinarofa)

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	6
C. Metodologi.....	7
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	13
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan.....	19
B. Analisis Penawaran.....	33
C. Segmentasi, Target, dan Posisi dalam Pasar	56
D. Baur Pemasaran	60
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi	78
BAB III ASPEK TEKNIS	
A. Aspek Jenis Aktifitas dan Fasilitas	81
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktifitas dan Fasilitas	100

C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	104
D. Pemilihan Lokasi	112
E. Aspek Teknologi	114

BAB IV ASPEK MANAJEMEN

A. Pengorganisasian	116
B. Sumber Daya Manusia	130
C. Aspek Yuridis	142

BAB V ASPEK FINANSIAL

A. Kebutuhan Sumber Dana	153
B. Perkiraan Biaya Operasional	158
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	164
D. Proyeksi Neraca	167
E. Proyeksi Rugi Laba	169
F. Proyeksi Arus Kas	169
G. Analisa Titik Impas	171
H. Penilaian Investasi	171
I. Manajemen Risiko	184

BAB VI SIMPULAN	190
------------------------------	-----

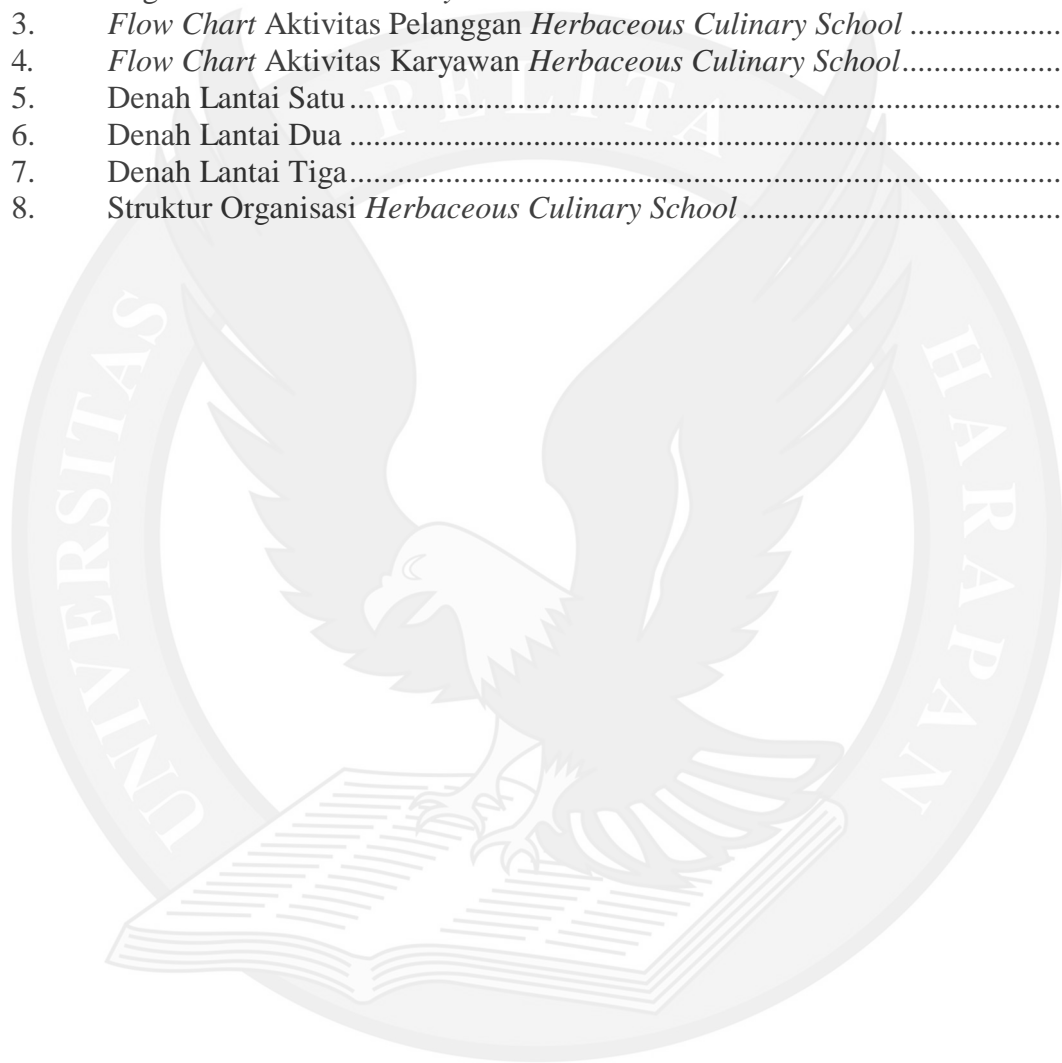
DAFTAR PUSTAKA	194
-----------------------------	-----

LAMPIRAN

CURRICULUM VITAE

DAFTAR GAMBAR

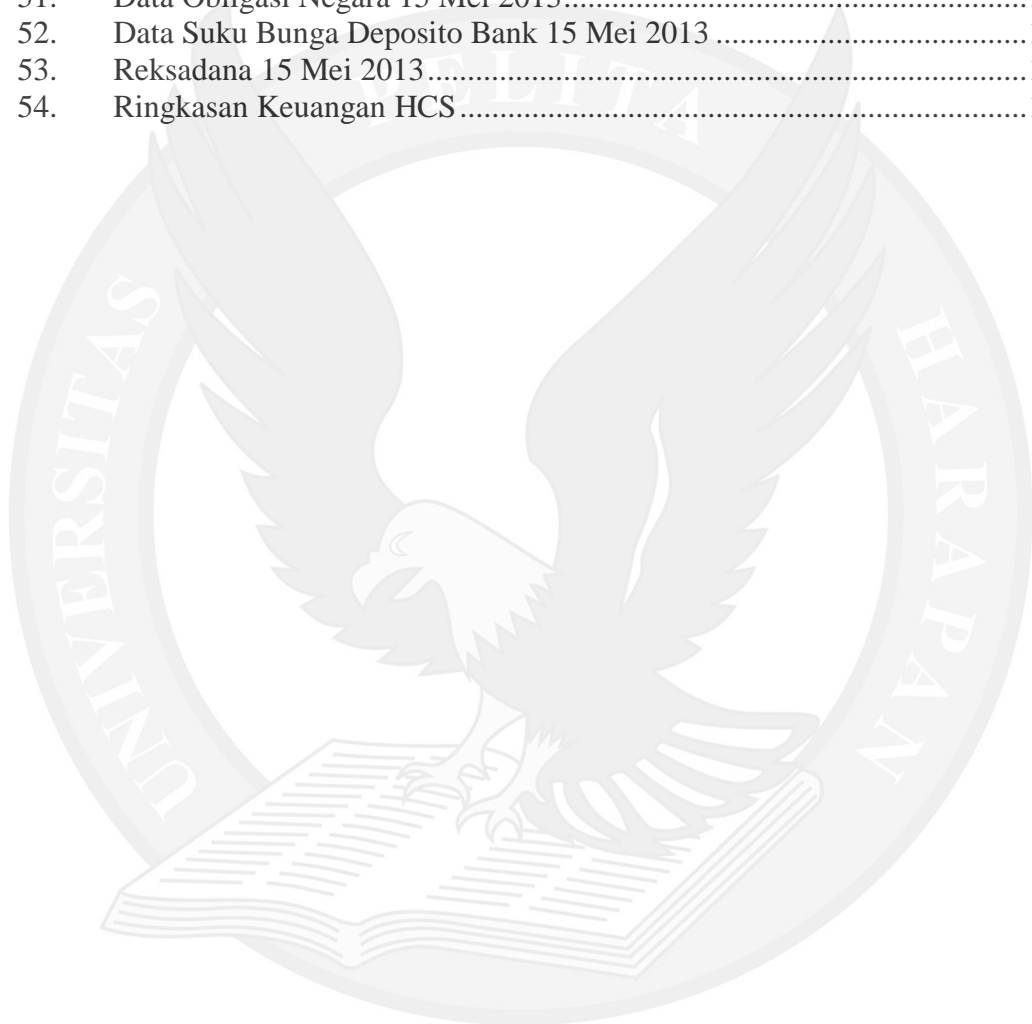
No.	Keterangan	Halaman
1.	Diagram <i>Five Force's Porter</i>	47
2.	Logo <i>Herbaceous Culinary School</i>	71
3.	<i>Flow Chart</i> Aktivitas Pelanggan <i>Herbaceous Culinary School</i>	84
4.	<i>Flow Chart</i> Aktivitas Karyawan <i>Herbaceous Culinary School</i>	98
5.	Denah Lantai Satu	109
6.	Denah Lantai Dua	110
7.	Denah Lantai Tiga.....	111
8.	Struktur Organisasi <i>Herbaceous Culinary School</i>	124



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Daftar Lembaga Pendidikan Formal dan Nonformal yang Mengakomodasi Bidang Kuliner	3
2.	Data Jumlah Mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata	4
3.	Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Tangerang Selatan Tahun 2011	21
4.	Jumlah Penduduk Kota Tangerang Selatan Tahun 2011 Menurut Kelompok Umur.....	21
5.	Data Demografis Responden.....	23
6.	Data Perilaku Konsumen.....	27
7.	Alasan Utama Pemilihan Tempat Kursus	28
8.	Nilai Rata-Rata Jawaban Responden	29
9.	Hasil Uji Reliabilitas	33
10.	Daftar Pesaing Utama HCS.....	35
11.	Daftar Pesaing Substitusi HCS	36
12.	Analisis SWOT pada HCS	45
13.	Daftar Pemasok HCS	49
14.	Program dan Jadwal Kursus HCS	61
15.	Kurikulum Program <i>Junior Cooking Class</i> 6 Pertemuan	62
16.	Kurikulum Program <i>Junior Cooking Class</i> 20 Pertemuan	64
17.	Kurikulum Program <i>Creative Cooking Class</i> 6 Pertemuan	65
18.	Kurikulum Program <i>Creative Cooking Class</i> 20 Pertemuan	67
19.	Kurikulum Program <i>Herbaceous Culinarian Program</i>	69
20.	Fasilitas Ruang HCS	99
21.	Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Peserta Didik dan Fasilitas	100
22.	Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Staf dan Fasilitas	100
23.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	104
24.	Standar Jarak Bebas Terhadap Peralatan Dapur	106
25.	Perhitungan Kebutuhan <i>Freezer</i> dan <i>Refrigerator</i>	107
26.	Rincian Peralatan dan Perlengkapan Teknologi	115
27.	Deskripsi Pekerjaan HCS.....	118
28.	Spesifikasi Umum Staf HCS.....	121
29.	Spesifikasi Khusus Staf HCS	121
30.	Tabel Kebutuhan Tenaga Kerja	125
31.	Jadwal <i>Shift</i> Kerja Staf HCS	126
32.	Jadwal dan Jam Kerja Staf HCS	127
33.	Jadwal Operasional HCS.....	127
34.	Besaran Gaji Berdasarkan Jenis Pekerjaan	136
35.	Daftar Pelatihan dan Pengembangan Staf HCS	142
36.	Kebutuhan Dana Investasi Awal HCS	153
37.	Biaya Legalitas HCS	154
38.	Biaya Peralatan HCS.....	155
39.	Pembagian Sumber Dana Investasi	156
40.	Suku Bunga Kredit Rupiah	157

41.	Rincian Biaya Pemasaran.....	160
42.	Rincian Biaya Utilitas HCS	160
43.	Rincian Biaya Seragam Staf.....	161
44.	Rincian Biaya <i>Cleaning Supplies</i>	162
45.	Rincian Biaya Operasional Lainnya.....	164
46.	Rincian <i>Operating Expense</i> HCS.....	164
47.	Daftar Harga Program HCS	165
48.	Perhitungan Estimasi Penjualan.....	166
49.	IHK Provinsi Banten Kelompok Pendidikan, Rekreasi, dan Olahraga....	166
50.	Rincian Arus Kas Keluar HCS.....	170
51.	Data Obligasi Negara 15 Mei 2013.....	172
52.	Data Suku Bunga Deposito Bank 15 Mei 2013	173
53.	Reksadana 15 Mei 2013	174
54.	Ringkasan Keuangan HCS.....	192



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Keterangan
A	Kuesioner dan Hasil Analisa SPSS
B	Keuangan
C	Desain
D	FBC-9
E	Surat Penawaran
F	Surat Perizinan Legalitas
G	Daftar Pemasok
H	Daftar Peralatan

