

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 RUMAH SATE DI RUKO GOLDEN BOULEVARD 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.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, 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, M.M., selaku dosen pembimbing yang telah banyak meluangkan waktunya dan atas segala kesabaran, saran serta bimbingan yang telah diberikan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
2. Ibu Dr. Diena M. Lemy, A.Par, M.M., selaku Ketua Jurusan Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
3. Ibu Amelda Pramezwary, A. Par., M.M., selaku Ketua Jurusan Manajemen Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
4. Ibu Wulan Meiaya Wowor, S.E., M.M., selaku Penasehat Akademik.
5. Bapak Vasco A. H. Goeltom, S.S.T.Par., M.M., selaku Ketua Penguji

6. Ibu Lily Soemarni, S.E. M.M., dan Bapak Reagan selaku anggota Tim Penguji
7. Bapak Dr. Rudyanto, S.E., M.M, selaku Dosen Keuangan yang telah banyak meluangkan waktunya untuk memberikan arahan dan masukan kepada penulis dalam penulisan tugas akhir ini
8. Semua dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
9. Staf Karyawan STPPH yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
10. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
11. Mama, Papa, Nai-nai serta keluarga tercinta yaitu Lisa, Felix Candradinatan, Rudi, Ani, Betty, Candra Charly dan Stephen Lie yang senantiasa memberikan dukungan moril maupun materil, serta semangat serta doa hingga tugas akhir ini dapat diselesaikan tepat waktu.
12. Teman-teman seperjuangan: Fanny Tanrika, Martinarofa, Lauditta Soraya dan Jessica Intan yang selalu memberikan semangat, bertukar informasi, dan menjadi teman bekerja bersama hingga tugas akhir ini dirampungkan.
13. Teman-teman lainnya: Ricky, Nico, Fitria, dan Vicy yang selalu mendukung, membantu, dan memberikan perhatian selama proses pengerjaan tugas akhir ini hingga diselesaikan.
14. Teman-teman Bali : Tante Enny, Tante Andrianik, Mbok Dasni, Bli ketut awan, Bli Windi yang selalu memberi semangat, motivasi dan doa hingga tugas akhir ini dapat diselesaikan.
15. 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, 31 Agustus 2013

(Linda)



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	4
C. Metodologi.....	5
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	8
 BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan.....	21
B. Analisis Penawaran.....	34
C. Analisis Pasar	43

D. Baur Pemasaran	48
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal, dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi	57

BAB III ASPEK TEKNIS

A. Aspek Jenis Aktifitas dan Fasilitas	60
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktifitas dan Fasilitas	63
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	68
D. Pemilihan Lokasi	74
E. Teknologi yang Dipergunakan.....	76

BAB IV ASPEK MANAJEMEN

A. Pengorganisasian	78
B. Sumber Daya Manusia.....	83
C. Aspek Yuridis	94

BAB V ASPEK FINANSIAL

A. Kebutuhan Sumber Dana.....	101
B. Perkiraan Biaya Operasional	102
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	105
D. Proyeksi Neraca	106
E. Proyeksi Rugi Laba	106
F. Proyeksi Arus Kas	107
G. Analisa Titik Impas	108

H. Penilaian Investasi 109

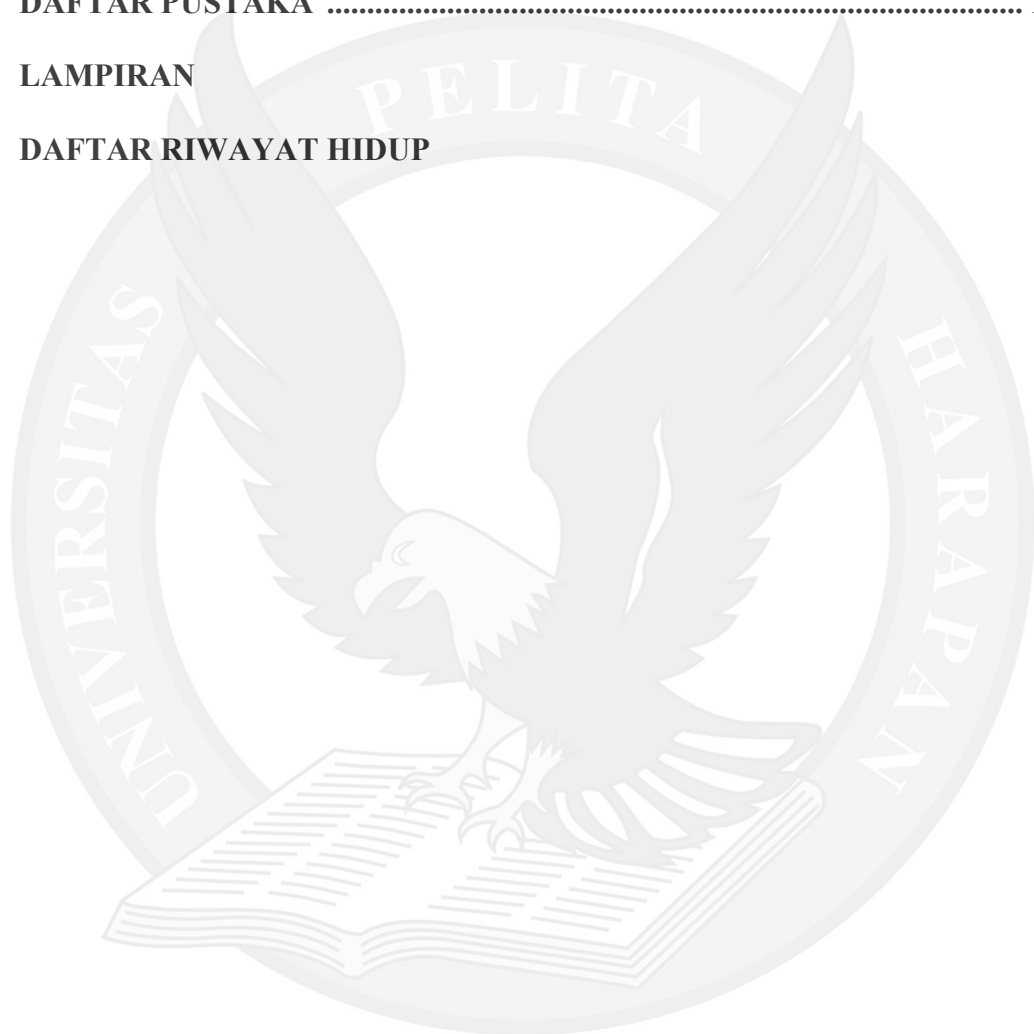
I. Manajemen Risiko 118

BAB VI SIMPULAN

DAFTAR PUSTAKA 147

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Analisis <i>Five Forces Porter</i> Rumah Sate.....	39
2.	Logo Rumah Sate.....	50
3.	Aktivitas Pelanggan Rumah Sate.....	61
4.	Aktivitas Karyawan Rumah Sate.....	62
5.	Struktur Organisasi.....	81



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Tangerang Selatan.....	1
2.	Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Atas Dasar Harga Berlaku menurut lapangan Usaha.....	2
3.	Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Tangerang Selatan.....	22
4.	Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin Tahun 2011	23
5.	Hasil Data SPSS mengenai Data Diri Responden Rumah Sate	24
6.	Hasil Data SPSS mengenai Perilaku Konsumen & Fasilitas Rumah Sate	27
7.	Hasil Data SPSS mengenai Produk yang ditawarkan Rumah Sate	29
8.	Hasil Data SPSS mengenai Harga yang ditawarkan Rumah Sate.....	30
9.	Hasil Data SPSS mengenai Kerjasama yang ditawarkan Rumah Sate	31
10.	Hasil Data SPSS mengenai Program yang ditawarkan Rumah Sate.....	31
11.	Hasil Data SPSS mengenai Penilaian orang dalam Rumah Sate	32
12.	Hasil Data SPSS mengenai Paket yang ditawarkan Rumah Sate.....	32
13.	Hasil Data SPSS mengenai Distribusi yang diberikan Rumah Sate	33
14.	Hasil Data SPSS mengenai Promosi yang ditawarkan Rumah Sate	33
15.	Hasil Uji Reabilitas	34
16.	Daftar Pesaing Utama Rumah Sate	35
17.	Daftar Pesaing Substitusi Rumah Sate.....	36
18.	Matrix Analisi SWOT	38
19.	Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Tangerang Selatan.....	44
20.	Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin Tahun 2011	45
21.	Jumlah Perusahaan dan Tenaga Kerja Menurut Kecamatan	45
22.	Aktivitas Pelanggan Rumah Sate	60
23.	Aktivitas Karyawan Rumah Sate	61
24.	Fasilitas Rumah Sate	63
25.	Hubungan Fungsional antara Aktifitas Pelanggan dan Fasilitas Restoran.....	63
26.	Hubungan Fungsional antara Aktifitas Karyawan dan Fasilitas Restoran.....	65
27.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Rumah Sate	68
28.	Luas dan Harga Beli	69
29.	Daftar Investasi <i>Kitchen</i> Rumah Sate.....	70
30.	Daftar Restoran & <i>Counter</i> Rumah Sate	71
31.	Daftar Investarisasi Area BBQ.....	72
32.	Daftar kebersihan ruangan Rumah Sate	72
33.	Daftar Investarisasi Kantor Rumah Sate	73
34.	Daftar Investarisasi Staff Locker	73
35.	Daftar Investarisasi lain-lain	73
36.	Analisis Lokasi	74
37.	Tugas dan Tanggung Jawab para karyawan	79
38.	Struktur Gaji Karyawan.....	82
39.	Jadwal kerja karyawan	83
40.	Kebutuhan Dana Investasi Awal	100
41.	Perincian Sumber Dana Investasi.....	100
42.	Perincian Biaya Operasional	101
43.	Perincian <i>Turnover</i>	104

44. Analisis Titik Impas Tahun Pertama.....	107
45. Perhitungan <i>Payback Period</i>	110



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran A Kuesioner
- Lampiran B Hasil SPSS Data
- Lampiran C Logo, Kartu nama, Brosur, Standing Banner
- Lampiran D Menu
- Lampiran E Layout 2D Design
- Lampiran F 3D Design
- Lampiran G Desain website & facebook
- Lampiran H Uniform
- Lampiran I Daftar pemasok
- Lampiran J Data Keuangan
- Lampiran K Surat-surat perijinan

