

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 RENCANA USAHA HOUSE OF DESSERTS DI MAL @ ALAM SUTERA SERPONG, 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.

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 pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir, yaitu kepada:

1. Bapak Vasco A.H. Goeltom, S.ST. Par., M.M., selaku Pembimbing yang telah membimbing, memberikan motivasi serta dukungan kepada penulis.
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 Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan dan penguji.
4. Ibu Wulan Meiaya Wowor, SE., M.M., selaku Penasehat Akademik penulis dan ketua penguji.
5. Bapak Nonot Yuliantoro, M.M., selaku Penasehat Akademik Penulis dan penguji.

6. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd,MA., selaku ketua penguji.
7. Bapak Demson Raja Hani Goeltom,Drs,M.Pd., selaku penguji.
8. Semua dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
9. Staf karyawan STPPH yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
10. Papa, Mama, dan kakak yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
11. Teman-teman seperjuangan Christine Lorean, Fenny, Jessica Holiyanto, dan Sherly Lauw, yang selalu mendukung dan membantu penulis.
12. Untuk teman-teman lain yang ikut memberikan semangat Gabrielle Syerly, Regina Alifen, Jessica Hossana, Nicole Angela, Yohanna, Ferdinand, dan Willy Isananda Tunggal.
13. Semua pihak yang namanya tidak dapat di sebutkan 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

Viniella Christya dan Clara Jesslyn

DAFTAR ISI

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	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	4
C. Metodologi	5
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	7

BAB II ASPEK PASAR DAN PERMINTAAN

A. Analisis Permintaan	28
B. Analisis Penawaran	54
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis Dalam Pasar	66
D. Bauran Pemasaran	69
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	80
BAB III ASPEK TEKNIS	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	84
B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas	90
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	94
D. Pemilihan Lokasi	96
E. Teknologi yang Digunakan	98
BAB IV ASPEK MANAJEMEN	
A. Pengorganisasian	100
B. Sumber Daya Manusia	108
C. Aspek Yuridis	118

BAB V ASPEK FINANSIAL

A. Kebutuhan dan Sumber Dana	125
B. Perkiraan Biaya Operasional	128
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	133
D. Proyeksi Neraca	134
E. Proyeksi Rugi Laba	136
F. Proyeksi Arus Kas	137
G. Analisis Titik Impas	139
H. Penilaian Investasi	141
I. Manajemen Risiko	154

BAB VI SIMPULAN

A. Simpulan	158
-------------------	-----

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

CV

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1	Analisis Five Forces Porter House of Desserts.....	62
2	Logo House of Desserts	74
3	Alur Aktifitas Karyawan	87
4	Alur Aktifitas Pelanggan	89
5	Struktur Organisasi House of Desserts	107



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	Jumlah Usaha Restoran Tahun 2007 dan 2010.....	4
2	Jumlah Penduduk dan Rumah Tangga menurut Kecamatan	29
3	Rules of Thumb Cronbach-Alpha Coefficient Size.....	30
4	Reability statistics.....	30
5	Data Responden	32
6	Kondisi Pasar.....	36
7	Minat Responden Terhadap Produk.....	40
8	Minat Responden Terhadap Harga.....	42
9	Minat Responden Terhadap Distribusi.....	44
10	Minat Responden Terhadap Promosi.....	45
11	Minat Responden Terhadap People.....	46
12	Minat Responden Terhadap Pengemasan.....	48
13	Minat Responden Terhadap Pemograman.....	49
14	Minat Responden Terhadap Partnership.....	51
15	Minat Responden Terhadap Fasilitas.....	52
16	Matriks Analisis SWOT.....	57
17	Pesaing Langsung.....	59
18	Pesaing Substitusi.....	60
19	Menu <i>Dessert</i> Berdasarkan <i>Raw Material</i>	62
20	<i>Supporting Products House of Desserts</i>	71
21	Daftar <i>Programming</i>	72
22	Jenis Fasilitas <i>House of Desserts</i>	90
22	Jenis Fasilitas Pelanggan <i>House of Desserts</i>	91
24	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of The House</i> dengan Fasilitas.....	92

25	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back of The House</i> dengan Fasilitas.....	93
26	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan dengan aktifitas.....	95
27	Perhitungan Kebutuhan Tata Ruang Fasilitas	96
28	Analisa Pemilihan Lokasi.....	97
29	Teknologi yang Digunakan <i>House of Desserts</i>	98
30	<i>Job Description</i> dan <i>Job Srecification</i>	102
31	Pembagian Jam Masuk Kerja Para Karyawan.....	108
32	Struktur Gaji Karyawan <i>House of Desserts</i>	114
33	Jadwal Pelatihan Karyawan <i>House of Desserts</i>	117
34	Perkiraan Biaya Investasi Awal <i>House of Desserts</i>	125
35	Proyeksi Neraca <i>House of Desserts</i> Tahun Pertama.....	135
36	Income Statement <i>House of Desserts</i>	136
37	Proyeksi Arus Kas <i>House of Desserts</i> Tahun Pertama.....	139
38	<i>Break Event Point Analysis</i>	140
39	<i>Weighted Average Cost of Capital Formula</i>	142
40	<i>Payback Period Formula</i>	142
41	<i>Net Present Value Formula</i>	143
42	Rumus <i>Internal Rate of Return</i>	144
43	Rumus <i>Profitability Index</i>	145
44	Rumus <i>Current Ratio</i>	146
45	Rumus <i>Quick Ratio</i>	147
46	Rumus <i>Net Profit Margin</i>	148
47	Rumus <i>Gross Profit Margin</i>	149
48	Rumus <i>Return on Investment</i>	150
49	Rumus <i>Return on Equity</i>	150
50	Rumus <i>Debt to Total Assets</i>	151

51	Rumus <i>Debt to Equity Ratio</i>	152
52	Rumus <i>Time Interest Earned</i>	152
53	Rumus <i>Fixed Assets Turnover</i>	153
54	Rumus <i>Total Assets Turnover</i>	153



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	Aspek Pasar dan Pemasaran House of Desserts.....	A-1
B.	Aspek Teknis House of Desserts.....	B-1
C.	Aspek Manajemen House of Desserts.....	C-1
D.	Aspek Keuangan House of Desserts.....	D-1
E.	Lain-lain.....	E-1

