

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala bimbingan dan berkatNya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir dengan judul **PROPOSAL STUDI KELAYAKAN BISNIS HONEY BEE DI MAL @ ALAM SUTERA** ini ditunjukkan 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. Dr. Adinoto Nursiana, S.E., M.M. selaku Pembimbing dan Penguji
2. Dr. Diena M. 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
4. Ibu Yustisia Kristiana, S.S.T., M.M. dan Bapak Reagan Brian S.ST., M.M. selaku Tim Penguji
5. Bapak Vincentius Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M. selaku Pembimbing Akademik

6. Semua dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.
7. Staf karyawan STPPH yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
8. Staf karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
9. Papa, mama, dan adik yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
10. Teman-teman seperjuangan Michelle Hadisaputra, Adeline D Atmodjo, Stefany Rudyanto, Jessica J Holiyanto, Sonnya Aprilani, Ferdian Octavianus, dan Ricky Halim yang telah memberikan semangat dan dukungan dalam penyusunan tugas akhir.
11. 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 karuniaNya. Akhir kata, penulis sadar bahwa masih banyak kekurangan dalam Tugas Akhir ini. Maka dari itu, kritik dan saran akan sangat bermanfaat. Semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat dan kebaikan bagi semua pihak yang membacanya.

Karawaci, Juli 2013

Mellania Theresia Haryady

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR .....</b>	<b>ii</b>
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING .....</b>	<b>iii</b>
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Gagasan Awal .....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan .....	6
C. Metodologi .....	7
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait .....	10
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PERMINTAAN</b>	
A. Analisis Permintaan .....	25
B. Analisis Penawaran .....	54
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis Dalam Pasar .....	75
D. Baur Pemasaran .....	79
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi .....	95
<b>BAB III ASPEK TEKNIS</b>	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas .....	98
B. Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas .....	104

C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	106
D. Pemilihan Lokasi .....	111
E. Teknologi yang Digunakan .....	114
<b>BAB IV ASPEK MANAJEMEN</b>	
A. Pengorganisasian .....	115
B. Sumber Daya Manusia .....	126
C. Aspek Yuridis .....	136
<b>BAB V ASPEK FINANSIAL</b>	
A. Kebutuhan dan Sumber Dana .....	143
B. Perkiraan Biaya Operasional .....	144
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	146
D. Proyeksi Neraca .....	147
E. Proyeksi Rugi Laba .....	148
F. Proyeksi Arus Kas .....	149
G. Analisis Titik Impas .....	150
H. Penilaian Investasi .....	150
I. Manajemen Risiko .....	157
<b>BAB VI SIMPULAN</b> .....	162
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	164
<b>LAMPIRAN</b>	
<b>CV</b>	

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1	Distribusi Presentase PDRB ADHB Kota Tangerang .....	2
2	Jenis Kelamin .....	31
3	Usia Responden .....	31
4	Pendidikan Terakhir .....	32
5	Domisili .....	33
6	Pekerjaan .....	33
7	Penghasilan per Bulan .....	34
8	Frekuensi ke <i>cafe</i> dalam satu bulan .....	35
9	Pengeluaran biaya ke <i>cafe</i> dalam stau kali kunjungan .....	36
10	Durasi selama berada di <i>cafe</i> .....	36
11	Kue adalah Makanan yang Saya Sukai .....	37
12	<i>Healthy Cake</i> adalah Makanan yang Menarik .....	38
13	Rasa Menjadi Pertimbangan dalam Membeli Kue .....	39
14	Dekorasi Menjadi Pertimbangan dalam Membeli Kue .....	39
15	Menu Makanan <i>Honey Bee</i> .....	40
16	Menu Minuman <i>Honey Bee</i> .....	41
17	Harga Kue per Potong (250gr) berkisar antara Rp 20.000 – 35.000 .....	42
18	Harga Kue per Loyang (22cm) berkisar antara Rp 120.000 – 250.000 .....	42
19	Harga Es Krim dan Sorbet berkisar antara Rp 10.000 – 20.000 .....	43
20	Harga Puding (per gelas 200gr) berkisar antara Rp 15.000 – 25.000 .....	44
21	Harga Minuman berkisar antara Rp 10.000 – 30.000 .....	44
22	Lokasi yang Strategis dan Mudah diakses .....	45
23	Lokasi yang Bukan di Daerah Macet .....	46
24	Karyawan Harus Bersikap Sopan .....	46
25	Karyawan memiliki <i>Product Knowledge</i> .....	47
26	Karyawan Mengingat Nama Tamu .....	48

27	Karyawan Berpakaian Rapi .....	48
28	Menu Khusus Hari Natal .....	49
29	Menu Khusus Hari Imlek .....	49
30	Menu Khusus Hari Valentine .....	50
31	Program <i>Membership</i> dengan <i>Stamp Card</i> .....	50
32	Promosi Melalui Brosur, Internet, dan Majalah .....	51
33	Pembyaran dengan Kartu Debit dan Kredit .....	52
34	Interior yang Bergaya <i>Vintage</i> .....	52
35	Tersedianya <i>Furniture</i> yang Nyaman .....	53
36	Dilengkapi dengan fasilitas <i>wi-fi</i> .....	54
37	<i>Five forces Honey Bee Cafe</i> .....	68
38	Logo Honey Bee .....	83
39	Diagram Alur Produksi Kue .....	99
40	Diagram Alur produksi Pembuatan <i>Mousse</i> dan Puding .....	100
41	Diagram alur <i>Dine – In</i> .....	101
42	Diagram Alur <i>Take Away</i> .....	102
43	Diagram Aktifitas <i>Server Honey Bee</i> .....	102
44	Diagram Aktifitas <i>Cook Honey Bee</i> .....	103
45	Struktur Organisasi Operasional <i>Honey Bee</i> .....	124

## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	PDBR dan Pertumbuhan Ekonomi Kota Tangerang .....	1
2	Perkembangan Usaha Restoran/Rumah Makan .....	3
3	Hasil Olahan Dari Kuesioner Awal <i>Place</i> .....	4
4	Hasil Olahan Dari Kuesioner Awal <i>Product</i> .....	5
5	Hasil Olahan Dari Kuesioner Awal <i>Price</i> .....	5
6	Kandungan Lemak Makanan .....	17
7	Kandungan Protein Makanan .....	18
8	Kandungan Serat Makanan .....	19
9	Kandungan Kalori pada Produk <i>Honey Bee</i> .....	20
10	Jumlah Populasi Pria dan Wanita Kecamatan Tangerang .....	26
11	Jumlah Penduduk Kota Tangerang Selatan 2011 .....	27
12	Uji Validitas .....	28
13	Reability Statistic .....	29
14	Kompetitor Substitusi Usaha <i>Honey Bee Café</i> di Alam Sutera .....	55
15	Matriks Analisa SWOT <i>Honey Bee</i> .....	60
16	Analisis <i>Strength</i> dan <i>Weakness</i> Pesaing Substitusi <i>Honey Bee</i> .....	61
17	Menu Makanan <i>Honey Bee</i> .....	80
18	Menu Minuman <i>Honey Bee</i> .....	81
19	Menu <i>Sample Dessert Honey Bee</i> .....	92
20	Kalender <i>Event Honey Bee</i> .....	93
21	Nilai PDB Menurut Lapangan Usaha .....	95
22	Jenis Fasilitas <i>Honey Bee</i> .....	104
23	Fasilitas Pelengkap <i>Honey Bee</i> .....	104
24	Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas .....	105
25	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	106
26	Peralatan Produksi .....	107
27	Perlengkapan Produksi .....	108

28	<i>Furniture Area Dine-In</i> .....	109
29	Peralatan dan Perlengkapan <i>Dine – In</i> .....	109
30	Peralatan dan Perlengkapan Kantor dan Loker .....	110
31	<i>Cleaning Supplies and Tools</i> .....	110
32	Perbandingan Lokasi .....	112
33	Jadwal Shift Karyawan <i>Honey Bee</i> .....	116
34	Jadwal Shift <i>Cooks</i> dan <i>Stewards Honey Bee</i> .....	116
35	Komposisi Gaji Karyawan .....	118
36	Deskripsi Pekerjaan Sesuai Dengan Jabatan .....	119
37	Jumlah Karyawan <i>Honey Bee</i> .....	125
38	Jadwal Kerja Karyawan .....	126
39	Kualifikasi Khusus Karyawan <i>Honey Bee</i> .....	128
40	Daftar Gaji Karyawan .....	131
41	Perkiraan Biaya Seragam .....	134
42	Materi dan Perkiraan Biaya Pelatihan <i>Honey Bee</i> .....	136
43	Perkiraan biaya Investasi .....	143
44	Tindakan Untuk Menaikan Growth <i>Honey Bee</i> .....	147
45	Sensitivitas-Pendapatan Turun-Beban Tetap .....	160
46	Sensitivitas-Pendapatan Tetap-Beban Meningkatkan .....	161





## DAFTAR LAMPIRAN

No	Lampiran	
1	Lampiran A, Kuesioner .....	A-1
2	Lampiran B, Food and Beverage Cost .....	B-1
3	Lampiran C, Analisis Keuangan .....	C-1
4	Lampiran D, Desain Kartu Nama .....	D-1
5	Lampiran E, Desain Kartu Member .....	F-1
6	Lampiran F, Menu dan Seragam .....	G-1
7	Lampiran G, Flyer dan Brochure .....	H-1
8	Lampiran H, Desain Kemasan .....	I-1
9	Lampiran I, Desain <i>Layout</i> dan 3D .....	J-1
10	Lampiran J, Data Supplier .....	K-1
11	Lampiran K, Media Sosial .....	L-1