

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 GELIN PATISSERIE SPECIALTY ROLLCAKE DI BOGOR 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 sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan, Pembimbing dan Penasihat Akademik yang telah memberikan banyak bimbingan dan nasihat dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
2. Ibu Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Jurusan Manajemen Perhotelan yang telah memberikan masukan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
3. Ibu Theodosia C. Nathalia, S.ST. Par., M.M., selaku Pensihat Akademik yang telah menjadi penasihat akademik selama empat tahun di Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan.

4. Bapak Victor Bangun Mulia, B.Sc., M.B.A., Dr. Rudyanto, S.E., M.M., Wulan Meiaya Wowor, S.E., M.M., selaku tim penguji yang telah memberikan banyak masukan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.
5. Semua dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan yang telah memberikan banyak masukan, nasihat, dan pelajaran sehingga bermanfaat dalam penulisan Tugas Akhir ini.
6. Staf Karyawan STPPH yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
7. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
8. Orangtua dan adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
9. Danny Darmali dan keluarga yang telah memberikan banyak semangat, bantuan, perhatian dan doa.
10. Teman-teman seperjuangan Jessica Novia, Mellyana, Helen Christy, Maggie Rorring , Stefanny Priscadan Raisa Azalia yang telah memberikan semangat dan bantuan.
11. Juga kepada teman-teman akrab Cristina, Molly, Cindy, Ci Popah, Mieke, Ci Irene, Ryu dan Bruno 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, Maret 2014

Agnes Angelina



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	x

BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	6
C. Metodologi	6
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	9

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

A. Analisis Permintaan	27
B. Analisis Penawaran	49
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar	60
D. Baur Pemasaran	64
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup Dan Teknologi	77

BAB III ASPEK TEKNIS

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	80
B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas ..	91
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	93
D. Pemilihan Lokasi.....	94
E. Teknologi yang Digunakan	95

BAB IV ASPEK MANAJEMEN

A. Pengorganisasian	97
---------------------------	----

B. Sumber Daya Manusia	106
C. Aspek Yuridis.....	117

BAB V ASPEK FINANSIAL

A. Kebutuhan dan Sumber Dana	128
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	129
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	133
D. Proyeksi Neraca	133
E. Proyeksi Rugi Laba	134
F. Proyeksi Arus Kas	135
G. Analisis Titik Impas	136
H. Penilaian Investasi	137
I. Manajemen Risiko	151

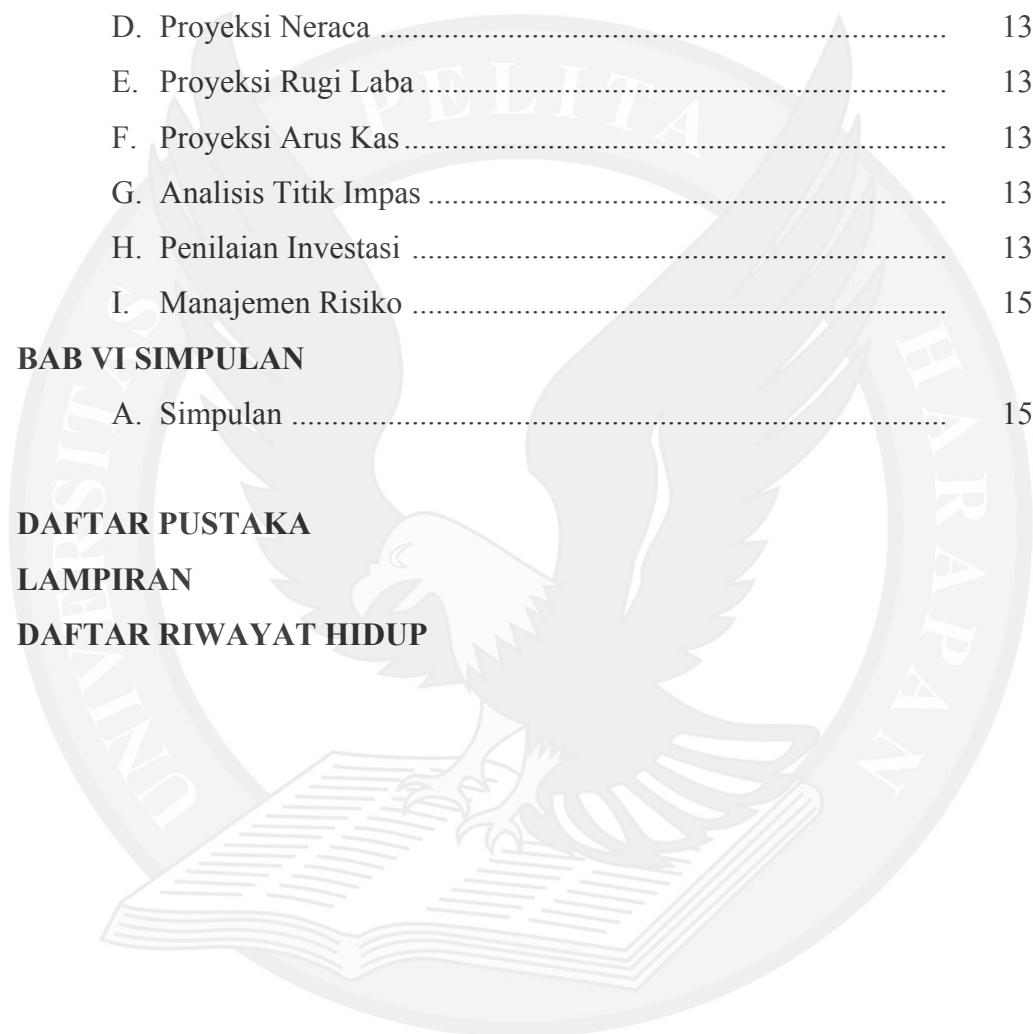
BAB VI SIMPULAN

A. Simpulan	155
-------------------	-----

DAFTAR PUSTAKA

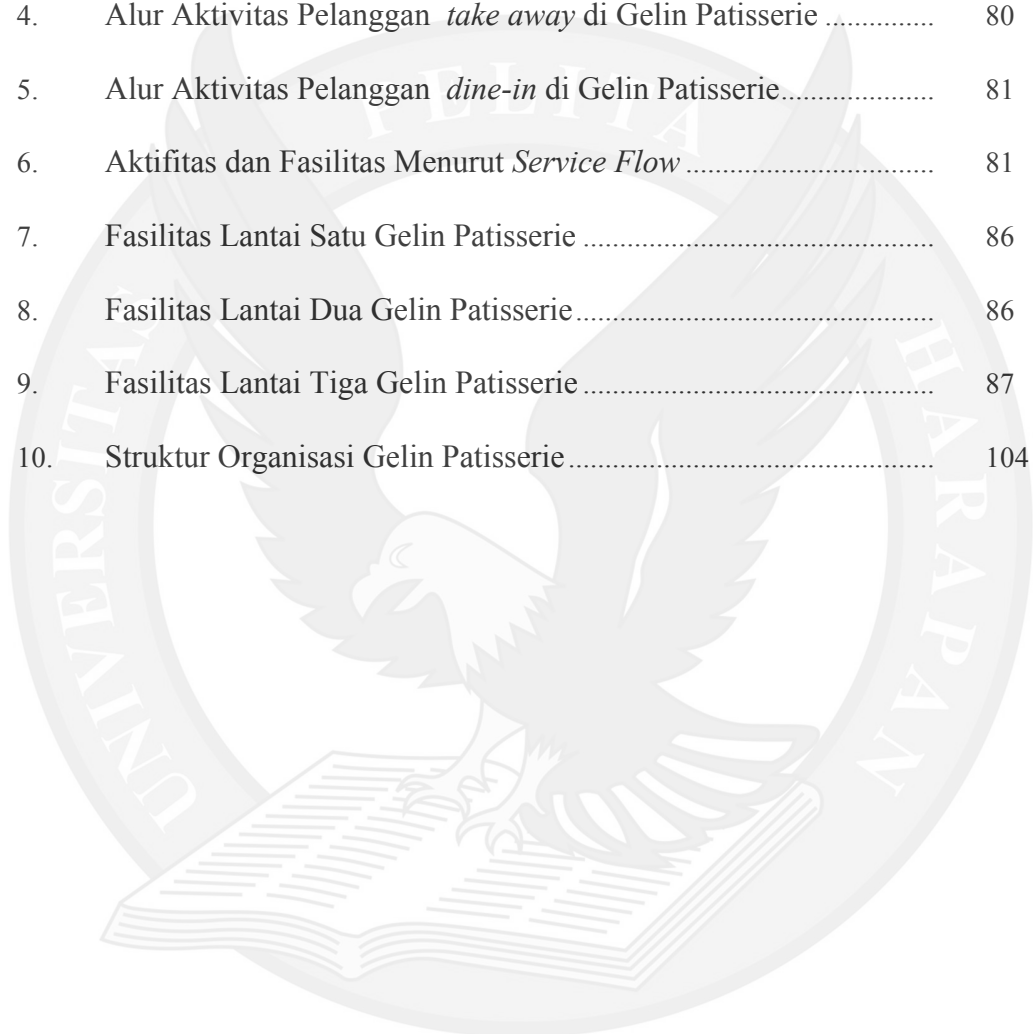
LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	<i>Five Forces Porter</i>	51
2.	Produk Gelin Patisserie (<i>whole</i>).....	65
3.	Logo Gelin Patisserie.....	68
4.	Alur Aktivitas Pelanggan <i>take away</i> di Gelin Patisserie	80
5.	Alur Aktivitas Pelanggan <i>dine-in</i> di Gelin Patisserie.....	81
6.	Aktifitas dan Fasilitas Menurut <i>Service Flow</i>	81
7.	Fasilitas Lantai Satu Gelin Patisserie	86
8.	Fasilitas Lantai Dua Gelin Patisserie.....	86
9.	Fasilitas Lantai Tiga Gelin Patisserie	87
10.	Struktur Organisasi Gelin Patisserie.....	104



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Peningkatan Kontribusi Perdagangan Masyarakat dan Kegiatan Jasa Terhadap Peningkatan PDRB Kota Bogor	3
2.	Tingkat Kunjungan Objek Wisata Di Kota Bogor Tahun 2008.....	4
3.	Pertumbuhan Jumlah Penduduk Kota Bogor Menurut Jenis Kelamin Tahun 2008-2012	28
4.	Pertumbuhan Jumlah Penduduk Kecamatan Bogor Timur Menurut Jenis Kelamin Tahun 2011-2012	29
5.	Pertumbuhan Jumlah Penduduk Kecamatan Bogor Timur Menurut Usia Tahun 2012	29
6.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Jenis Kelamin	30
7.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Pendidikan.....	30
8.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Pekerjaan	31
9.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Pengeluaran PerBulan	31
10.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Domisili	32
11.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Usia	32
12.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Frekuensi Pengunjungan Toko Kue	33
13.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Teman Mengunjungi Toko Kue	34
14.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Besarnya Dana Ketika Mengunjungi Toko Kue	34
15.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Tujuan Mengunjungi Toko Kue	35
16.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Frekuensi Mengunjungi Kota Bogor.....	35
17.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Alasan Mengunjungi Kota Bogor	36
18.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Toko Kue Populer Di Bogor	36

19.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Alasan Mengunjungi Toko Kue Tersebut	37
20.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Besar Dana Dalam Membeli Oleh–Oleh Berupa Makanan	37
21.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai <i>Product Mix</i>	38
22.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Produk Prioritas Responden	45
23.	Hasil Olahan Data Kuesioner Mengenai Alasan Prioritas Mengunjungi Toko Kue	47
24.	Tabel Reliabilitas Hasil Data Kuesioner	49
25.	Data Analisis Pesaing Sejenis	50
26.	Data Analisis Pesaing Substitusi	51
27.	Tabel SWOT Matriks Gelin Patisserie	59
28.	Produk Makanan yang Ditawarkan Gelin Patisserie	66
29.	Produk Minuman yang Ditawarkan Gelin Patisserie	67
30.	Harga Makanan yang Ditawarkan Gelin Patisserie	70
31.	Harga Makanan yang Ditawarkan Gelin Patisserie	71
32.	Harga Paket yang Ditawarkan Gelin Patisserie	71
33.	Biaya Promosi Gelin Patisserie	74
34.	Paket yang Ditawarkan Gelin Patisserie	75
35.	Fasilitas Ruangan Gelin Patisserie	90
36.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas	91
37.	Kebutuhan Ruang Fasilitas	93
38.	Deskripsi Pekerjaan Sesuai Jabatan	98
39.	Jam Operasional Gelin Patisserie	100
40.	Jadwal <i>Shift</i> Gelin Patisserie	101
41.	Jumlah Tenaga Kerja Gelin Patisserie	105
42.	Perkiraan Daftar Gaji Karyawan Berdasarkan Jabatan	105
43.	Perkiraan Pengeluaran untuk Seragam Pegawai	106
44.	Jadwal Kerja Karyawan	106
45.	Kualifikasi Karyawan Sesuai Jabatan	107
46.	Jaminan Sosial Tenaga Kerja	113

47.	Perkiraan Pelatihan Karyawan Gelin Patisserie	114
48.	Perincian Biaya Legalitas	127
49.	Rincian Perkiraan Biaya Investasi Gelin Patisserie	128
50.	Rincian Biaya Utilitas Gelin Patisserie	130
51.	Rincian Biaya Asuransi	132
52.	Asumsi Dasar Dalam Proyeksi Arus Kas Operasional	135
53.	Rata – Rata Tingkat Diskonto Investasi	138
54.	Perhitungan <i>Payback Period</i>	139



DAFTAR LAMPIRAN

No. Keterangan

- A Kuesioner Gelin Patisserie
- B Logo dan Member Card Gelin Patisserie
- C *Name Card* Gelin Patisserie.
- D Menu Gelin Patisserie
- E *Flyer* Gelin Patisserie
- F *Banner* Gelin Patisserie
- G *Website* dan Seragam Karyawan Gelin Patisserie
- H Kemasan Gelin Patisserie
- I Promosi Sosial Media Gelin Patisserie
- J *FBC9* Gelin Patisserie
- K Keuangan Gelin Patisserie
- L Daftar Harga Bahan Baku
- M *Floor Plan* Gelin Patisserie
- N *Design 3D* Gelin Patisserie
- O Ruko Gelin Patisserie

