

STUDI KELAYAKAN BISNIS RESTORAN GIZI SEIMBANG “DAHAR DELI” DI JAKARTA PUSAT

Nadya Gloriana

Fakultas Pariwisata – Universitas Pelita Harapan
MH Thamrin Boulevard 1100, Klp. Dua,
Kec. Klp. Dua, Tangerang, Banten 15811

ABSTRAK

Tujuan dari studi kelayakan ini adalah untuk menilai kelayakan pendirian usaha restoran Dahar Deli di Jakarta Pusat. Untuk mencapai penelitian tersebut maka dilakukan Analisis terhadap aspek pasar dan pemasaran, aspek operasional, aspek organisasi dan sumber daya manusia, serta aspek finansial. Restoran Dahar Deli adalah restoran makanan bergizi seimbang berdasarkan Pedoman Gizi Seimbang oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Pelanggan yang menjadi target utamanya adalah karyawan kantoran dengan rentang usia 21 hingga 44 tahun yang bekerja di Jakarta Pusat. Jenis penelitian ini adalah gabungan metode kualitatif dan kuantitatif untuk mendapatkan data numerik yang dapat diukur menggunakan variabel bauran pemasaran 8P Morrison (*Product, Price, Place, Promotion, People, Programming, Packaging, dan Partnership*) dan data kategorik atau deskriptif mengenai pangsa pasarnya. Metode pengumpulan data dilakukan menggunakan kuesioner elektronik melalui *Google Form*. Teknik sampling yang digunakan adalah metode non-probabilitas jenis *purposive sampling* yang ditunjukkan pada orang-orang yang akan menjadi calon pelanggan dari restoran Dahar Deli sebanyak 150 responden. Hasil tersebut dianalisis melalui uji validitas dan reliabilitas SPSS. Berdasarkan hasil penelitian dari aspek pasar dan pemasaran, aspek operasional, aspek organisasi dan sumber daya manusia, serta aspek finansial, usaha restoran Dahar Deli layak untuk dijalankan.

Kata kunci: Studi Kelayakan Bisnis, Restoran, Gizi Seimbang, Jakarta Pusat, Aspek Studi Kelayakan

Referensi: 242 halaman + xv