

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Proyek Akhir ini dapat diselesaikan.

Proyek Akhir dengan judul **STUDI KELAYAKAN BISNIS PEMPEK GASPOL DI KOTA BENGKULU** ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan – Jakarta

Disadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Proyek 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 Proyek Akhir ini, yaitu kepada:

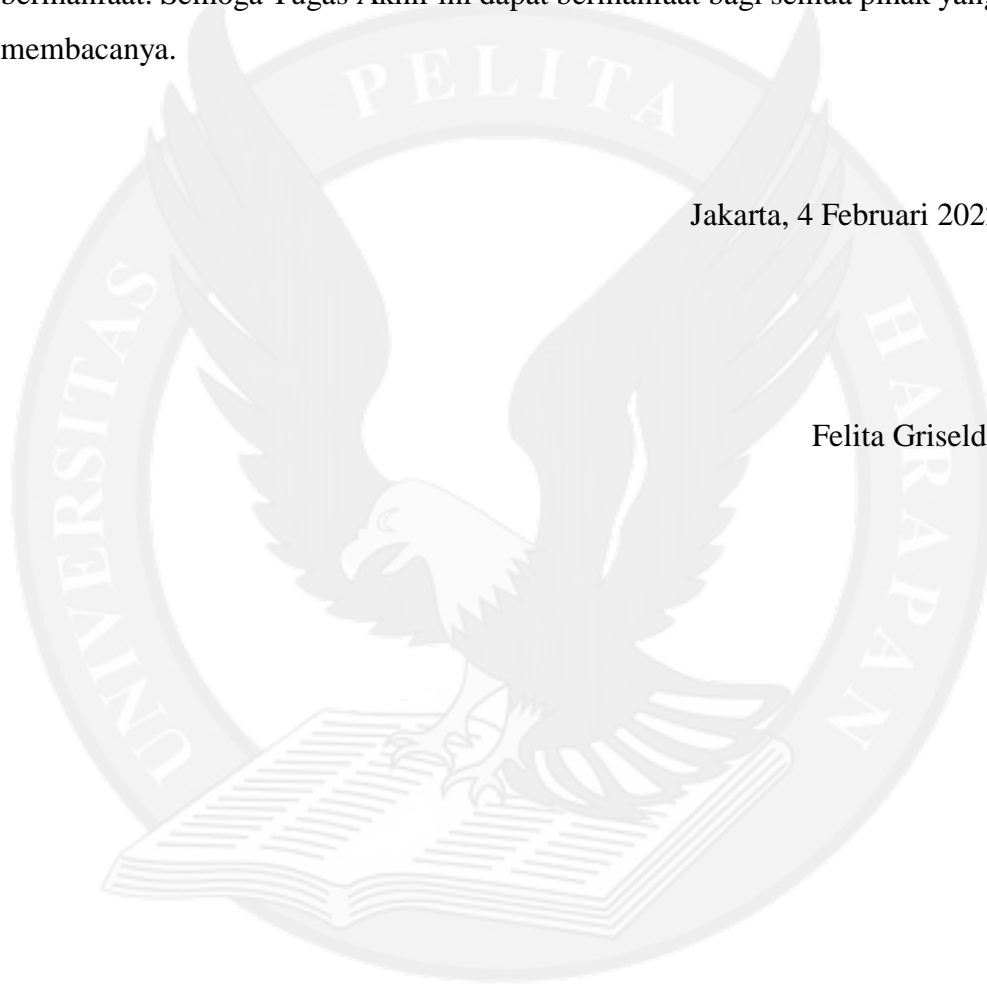
1. Ibu Dr. Wulanmeiaya Wowor, S.E., M.M., selaku Pembimbing Proyek Akhir yang telah memberikan masukan dalam penyelesaian proyek akhir ini.
2. Ibu Prof. Dr. Diena M. Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan
4. Ibu Prof. Dr. Diena M. Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Penasehat Akademik.
5. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
6. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
7. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan proyek akhir ini
8. Orang tua dan kakak yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
9. Teman-teman seperjuangan Jessica H, Stephanie, Livia, Graviella, Monica yang telah memberikan semangat dan bantuan.

10. Teman-teman akrab Yoan yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
11. 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.

Jakarta, 4 Februari 2022

Felita Griselda



DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSAN PEMBIMBING TUGAS AKHIE

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUHAS AKHIR

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xiii

BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	7
C. Matodologi Penelitian	8
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	16

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

A. Analisis Permintaan	25
B. Analisis Penawaran	46
C. Segmentasi, Target Dan Posisi Bisnis Dalam Pasar	77
D. Bauran Pemasaran.....	82
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup Dan Teknologi	101

BAB III ASPEK OPERASIONAL

A. Aspek Jenis Aktivitas Dan Fasilitas	108
B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Dan Fasilitas	124
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	125

D. Pemilihan Lokasi	126
E. Teknologi Yang Digunakan	128

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Pengorganisasian	134
B. Sumber Daya Manusia	142
C. Aspek Yuridis	153

BAB V ASPEK KEUANGAN

A. Kebutuhan Dan Sumber Dana	164
B. Perkiraan Biaya Operasional	167
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	172
D. Proyeksi Neraca	173
E. Proyeksi Laba Rugi	174
F. Proyeksi Arus Kas	175
G. Analisis Titik Impas	175
H. Penilaian Investasi	176
I. Manajemen Risiko	191

BAB VI SIMPULAN

A. Aspek Pasar dan Pemasaran	196
B. Aspek Operasional	198
C. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	199
D. Aspek Keuangan	201

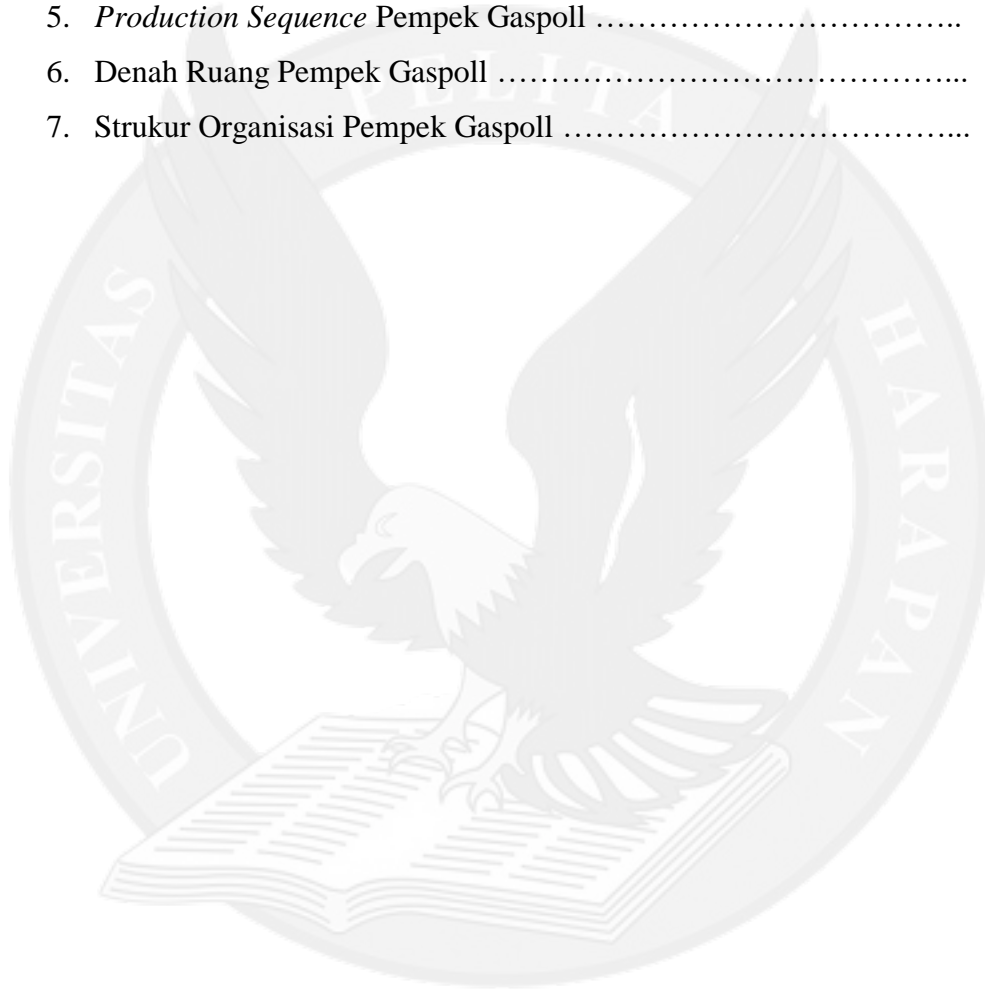
DAFTAR PUSTAKA.....	203
----------------------------	------------

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Model Five Forces Porter Pempek Gaspoll	76
2.	Logo Pempek Gaspoll	85
3.	<i>Customer Process Flow</i> Pempek Gaspoll	110
4.	<i>Service Sequence</i> Pempek Gaspoll	115
5.	<i>Production Sequence</i> Pempek Gaspoll	120
6.	Denah Ruang Pempek Gaspoll	127
7.	Struktur Organisasi Pempek Gaspoll	141



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Perkembangan Inflasi Tahunan Kelompok Penyediaan Makanan Dan Minuman/ Restoran Triwulan IV 2020 di Provinsi Bengkulu	3
2.	Restoran Baru di Kota Bengkulu Tahun 2021	3
3.	Angka Konsumsi Ikan (AKI) Masyarakat Bengkulu	4
4.	Restoran Terpopuler di Kota Bengkulu	4
5.	Restoran Pempek di Kota Bengkulu yang Bertahan di Pasar Dalam Lima Tahun Sejak Dibuka	5
6.	Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin dan Kabupaten/Kota Tahun 2017	25
7.	Hasil Olahan Data Profil Responden	27
8.	Hasil Olahan Data Kondisi Pasar	29
9.	Uji Validitas	32
10.	Uji Reliabilitas	34
11.	Tingkat Keandalan Nilai <i>Cronbach's Alpha</i>	35
12.	Hasil Olahan Data Bagian Produk	36
13.	Hasil Olahan Data Bagian Harga	37
14.	Hasil Olahan Data Bagian Distribusi	39
15.	Hasil Olahan Data Bagian Promosi	40
16.	Hasil Olahan Data Bagian Sumber Daya Manusia	41
17.	Hasil Olahan Data Bagian Paket	43
18.	Hasil Olahan Data Bagian Pemrograman	44
19.	Hasil Olahan Data Bagian Kerja Sama	45
20.	Daftar Pesaing Langsung Pempek Gaspoll	47
21.	Daftar Pesaing Tidak Langsung Pempek Gaspoll	48
22.	Analisa dan Strategi SWOT Pempek Gaspoll	60
23.	Hasil Olahan Data Demografis	78
24.	Hasil Olahan Data Psikografis	79
25.	Hasil Olahan Data Perilaku	79
26.	<i>Core Product</i> Pempek Gaspoll	86

27. <i>Facilitating Product</i> Pempek Gaspoll	87
28. <i>Supporting Product</i> Pempek Gaspoll	87
29. Menu Pempek Gaspoll Pempek	93
30. Menu Pempek Gaspoll Menu Lainnya	93
31. Menu Pempek Gaspoll Minuman	94
32. Menu Pempek Gaspoll Menu Paket	94
33. Rincian Paket Pempek Gaspoll	99
34. Rincian Program Pempek Gaspoll	100
35. Produk Domestik Bruto Regional Menurut Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum Kota Bengkulu, 2016-2020 (Juta Rupiah)	102
36. Tingkat inflasi Indonesia Tahun 2016-2020	103
37. <i>Complete Activities Process Flow</i> Pempek Gaspoll	121
38. Hubungan Fungsional antara <i>Customer Sequence</i> dengan Fasilitas Pempek Gaspoll	125
39. Hubungan Fungsional antara <i>Service Sequence</i> dengan Fasilitas Pempek Gaspoll	125
40. Hubungan Fungsional antara <i>Production Sequence</i> dengan Fasilitas Pempek Gaspoll	125
41. Perhitungan Kebutuhan Fasilitas Pempek Gaspoll	126
42. Rincian Harga Teknologi Pempek Gaspoll	133
43. Analisa Pekerjaan Sumber Daya Manusia Pempek Gaspoll	135
44. Jumlah Tenaga Kerja Bagian Produksi Menurut Spears dan Gregoire ...	143
45. Jumlah Karyawan Pempek Gaspoll	144
46. Pembagian Jadwal Kerja Pempek Gaspoll	145
47. Gaji Karyawan Pempek Gaspoll	150
48. Tunjangan Hari Raya Karyawan Pempek Gaspoll	151
49. Biaya Jaminan Kesehatan dan Sosial Pempek Gaspoll	152
50. Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Pempek Gaspoll	153
51. Identitas Pelaksana Bisnis PT. Euphoria Food Indonesia	156
52. Rincian Kebutuhan Dana Investasi Awal Pempek Gaspoll	164
53. Rincian Biaya Renovasi Pempek Gaspoll	165

54. Rincian <i>Pre-Operating Expenses</i> Awal Pempek Gaspoll	166
55. Rincian Sumber Dana Investasi Pempek Gaspoll	167
56. Rincian Perkiraan Biaya Operasional Pempek Gaspoll	167
57. Asumsi Perhitungan Biaya Utilitas Pempek Gaspoll	170
58. Rincian Penjualan Pempek Gaspoll Tahun Pertama	173
59. <i>Payback Period</i> Pempek Gaspoll	177
60. Manajemen Risiko Pempek Gaspoll	193



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner	A-1
2.	Daftar Pesaing dan Lokasi	B-1
3.	<i>Food Costing</i>	C-1
4.	Desain Grafis	D-1
5.	Proyeksi Laporan Keuangan	E-1

