

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 RESTORAN TAIWAN MEE SOA DI PANTAI INDAH KAPUK JAKARTA UTARA 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 – 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:

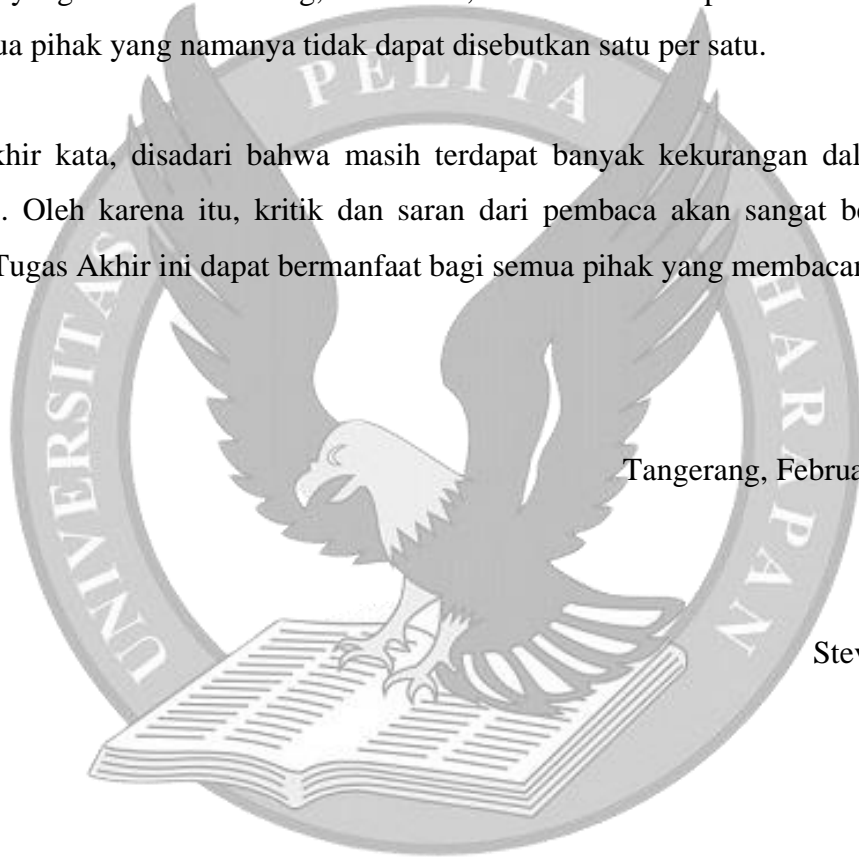
1. Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE. selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
2. Dr. Drs. Soeseno Bong, M.M., selaku Dosen Pembimbing.
3. Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Dr. Ir. Rudy Pramono, M.Si., Vincentius Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M., dan Reagan Brian, S.ST., M.M. sebagai Dosen Penguji.
5. Bapak Vasco Adato H Gultom, S.ST., M.M., selaku Penasehat Akademik.
6. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
7. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
8. Staf karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
9. Orang tua, kakak serta adik: Bpk. Chandra Gunawan, Ibu Barbara Clianna Winnie, Charles Lee, dan Shally Chandra yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.

10. Teman-teman seperjuangan: Felycia Mettayani, Christine Junus, Gillian Emerald, Alice Armeinia, dan Cristabella Aurel yang telah memberikan semangat dalam mengunjungi perkuliahan.
11. Teman-teman skripsi yang sangat rajin: Mariani, Jesslyn Wynne, dan Kevin Eleazar Alam yang telah memberikan dorongan dalam proses pembuatan skripsi.
12. Teman-teman akrab: Michell Suphandi, Willyandi Tairas, Willyana Cendrawati, Valencia, Vinny Venorica, Ryan Hiroshi, Friando, Ryo Valensty, Irvan Megajayanto, Edward Samudra, Jeffrey Soesanto, Jose Raynaldo, Ria Emanuella, Viri, yang selalu mendukung, membantu, dan memberikan perhatian.
13. 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.

Tangerang, Februari 2020

Steven Lee



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

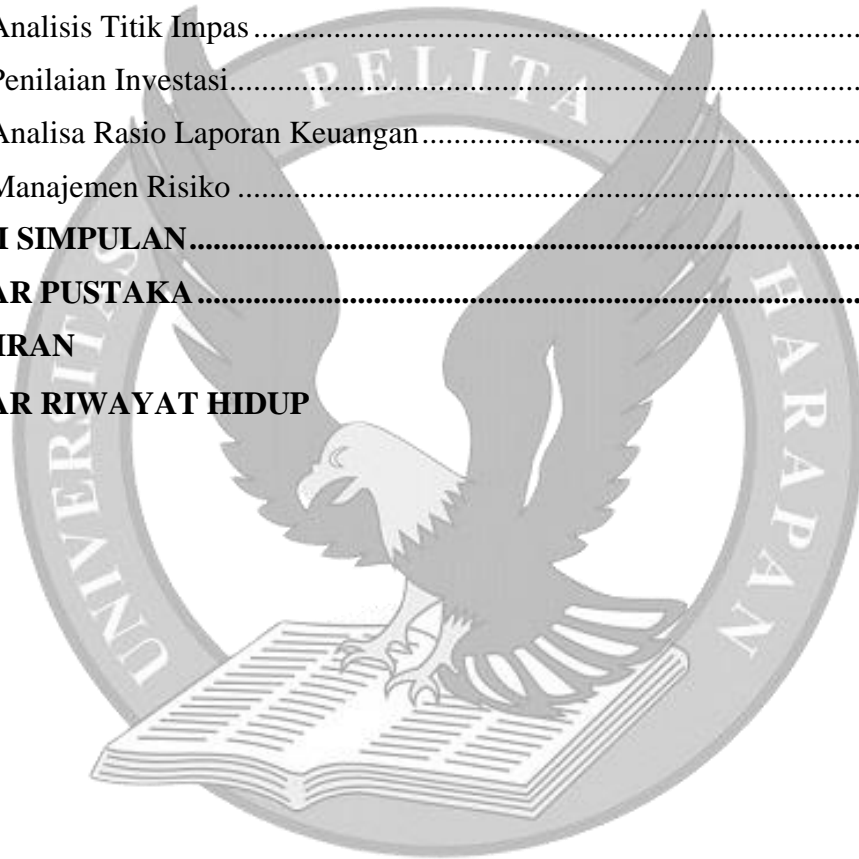
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR RUMUS	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	10
C. Metodologi.....	11
D. Tinjauan Konseptual	20
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	36
A. Analisis Permintaan	36
B. Analisis Penawaran	64
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar	85
D. Marketing Mix	90
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Yuridis, dan Politik, Lingkungan dan Teknologi 113	
BAB III ASPEK OPERASIONAL & TEKNIS	118
A. Aspek Jenis Aktivitas Dan Fasilitas	118
B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Dan Fasilitas.....	127
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	129
D. Pemilihan Lokasi.....	130
E. Teknologi Yang Digunakan	134
BAB IV ASPEK MANAJEMEN	136
A. Pengorganisasian.....	136

B. Sumber Daya Manusia	147
C. Aspek Yuridis.....	162
BAB V ASPEK FINANSIAL	176
A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	176
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	179
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	185
D. Proyeksi Neraca	187
E. Proyeksi Laba Rugi	189
F. Proyeksi Arus Kas.....	191
G. Analisis Titik Impas	192
H. Penilaian Investasi.....	193
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	198
J. Manajemen Risiko	217
BAB VI SIMPULAN.....	223
DAFTAR PUSTAKA	228
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR TABEL

No.	Deskripsi	Halaman
1.	TABEL 1 PDB Menurut Lapangan Usaha Atas Dasar Harga Konstan 2010 (triliun rupiah) Tahun 2016 – 2018.....	3
2.	TABEL 2 Produk Domestik Regional Bruto Menurut Lapangan Usaha Atas Dasar Harga Konstan 2010 (Juta Rupiah), Tahun 2015 – 2017	3
3.	TABEL 3 Populasi Berdasarkan Distrik dan Rasio Jenis Kelamin.....	5
4.	TABEL 4 Pengeluaran Rata-rata per Kapita Per Bulan Menurut Kelompok Bahan Makanan, 2016 – 2017.....	6
5.	TABEL 5 Produksi Daging Babi Provinsi DKI Jakarta 2015-2018	8
6.	TABEL 6 Populasi menurut Umur dan Jenis Kelamin, 2018	37
7.	TABEL 7 Hasil Kuesioner Profil Responden	40
8.	TABEL 8 Kuesioner mengenai Kondisi Pasar.....	42
9.	TABEL 9 Kuesioner mengenai Fasilitas Restoran.....	44
10.	TABEL 10 Hasil Uji Validitas	47
11.	TABEL 11 Hasil Uji Reabilitas Pembauran Pasar	49
12.	TABEL 12 Hasil Kuesioner mengenai Produk (<i>Product</i>).....	50
13.	TABEL 13 Hasil Kuesioner mengenai Harga	52
14.	TABEL 14 Kuesioner mengenai tempat (<i>place</i>).....	56
15.	TABEL 15 Hasil Kuesioner mengenai Promosi (<i>promotion</i>).....	57
16.	TABEL 16 Hasil Kuesioner mengenai Karyawan (<i>people</i>).....	59
17.	TABEL 17 Kuesioner mengenai Pengemasan (<i>packaging</i>).....	61
18.	TABEL 18 Hasil Kuesioner mengenai Program (<i>programming</i>)	62
19.	TABEL 19 Hasil Kuesioner mengenai Mitra Kerja (<i>partnership</i>).....	63
20.	TABEL 20 Matriks Analisa SWOT	72
21.	TABEL 21 Daftar Pesaing <i>Subtitute Service's</i>	84
22.	TABEL 22 Menu Restoran Taiwan Mee Soa.....	91
23.	TABEL 23 Menu Paket Restoran Taiwan Mee Soa.....	99
24.	TABEL 24 Tingkat Inflasi DKI Jakarta pada Tahun 2012 – 2017	114
25.	TABEL 25 Biaya Program Sosial Restoran Taiwan Mee Soa.....	115
26.	TABEL 26 Aktivitas Pekerja dan Pembeli.....	119
27.	TABEL 27 Analisis Hubungan Fungsional Aktivitas dan Fasilitas oleh Karyawan Bagian Produksi (<i>Back of the House</i>).....	128
28.	TABEL 28 Analisis Hubungan Fungsional Aktivitas dan Fasilitas oleh Karyawan Bagian Pelayanan (<i>Front of the House</i>).....	128
29.	TABEL 29 Analisis Hubungan Fungsional Aktivitas dan Fasilitas oleh Pelanggan	129
30.	TABEL 30 Perkiraan Luas Area Restoran Taiwan Mee Soa.....	129
31.	TABEL 31 Daftar Perbandingan Lokasi Restoran Taiwan Mee Soa....	132
32.	TABEL 32 Biaya Sewa	133
33.	TABEL 33 Pengeluaran Biaya Teknologi Tahunan.....	134

34. TABEL 34 Pengeluaran Biaya Teknologi Awal.....	135
35. TABEL 35 Spesifikasi Pekerja Restoran Taiwan Mee Soa	140
36. TABEL 36 Deskripsi Pekerja Restoran Taiwan Mee Soa.....	141
37. TABEL 37 Analisis Pekerja Area Dapur	144
38. TABEL 38 Analisa Pekerja Area Servis	144
39. TABEL 39 Jumlah Pekerja Restoran Taiwan Mee Soa	145
40. TABEL 40 Jam Kerja Restoran Taiwan Mee Soa.....	146
41. TABEL 41 Sif Kerja Karyawan Restoran Taiwan Mee Soa.....	146
42. TABEL 42 Biaya Rekrutmen Karyawan.....	148
43. TABEL 43 Persyaratan Pekerja Restoran Taiwan Mee Soa	149
44. TABEL 44 Gaji Karyawan dan Tunjangan Hari Raya.....	154
45. TABEL 45 Biaya BPJS	159
46. TABEL 46 Biaya Pelatihan dan Pengembangan.....	161
47. TABEL 47 Biaya Aspek Perundang-Undangan.....	175
48. TABEL 48 Dana Investasi Awal Restoran Taiwan Mee Soa	176
49. TABEL 49 Perkiraan Biaya Renovasi Restoran Taiwan Mee Soa	177
50. TABEL 50 Perkiraan Biaya Pra-Operasional Restoran Taiwan Mee Soa	178
51. TABEL 51 Sumber Dana Restoran Taiwan Mee Soa	179
52. TABEL 52 COGS dan Biaya Operasional Restoran Taiwan Mee Soa..	179
53. TABEL 53 Perkiraan Biaya Utilitas.....	181
54. TABEL 54 Biaya Pemasaran Restoran Taiwan Mee Soa	183
55. TABEL 55 Biaya <i>Printing & Stationery</i> Restoran Taiwan Mee Soa.....	183
56. TABEL 56 Biaya Perbaikan dan Perawatan	184
57. TABEL 57 Biaya Kegiatan Sosial.....	184
58. TABEL 58 Pendapatan Usaha Restoran Taiwan Mee Soa Tahun 2020 – 2029.....	187
59. TABEL 59 Neraca Keuangan Restoran Taiwan Mee Soa Tahun 2019 - 2028.....	189
60. TABEL 60 Proyeksi Laba Rugi Restoran Taiwan Mee Soa Tahun 2020 - 2029.....	190
61. TABEL 61 Proyeksi Arus Kas Restoran Taiwan Mee Soa Tahun 2020 - 2029.....	191
62. TABEL 62 Titik Impas Restoran Taiwan Mee Soa Tahun 2020 – 2029	193
63. TABEL 63 Nilai Investasi Restoran Taiwan Mee Soa.....	195
64. TABEL 64 Rasio Keuangan Tahun 2020 – 2024.....	216
65. TABEL 65 Manajemen Risiko Restoran Taiwan Mee Soa	220

DAFTAR GAMBAR

No.	Deskripsi	Halaman
1.	GAMBAR 1 Peta Jakarta Utara – Selatan -Timur – Barat.....	9
2.	GAMBAR 2 Peta Area Pantai Indah Kapuk	9
3.	GAMBAR 3 Matriks Five Forces Porter’s.....	82
4.	GAMBAR 4 Logo Restoran Taiwan Mee Soa.....	96
5.	GAMBAR 5 Alur Aktivitas dalam Restoran Taiwan Mee Soa	120
6.	GAMBAR 6 Struktur Organisasi Restoran Taiwan Mee Soa.....	140



DAFTAR RUMUS

No.	Deskripsi	Halaman
1.	RUMUS 1 Maximum Turnover.....	185
2.	RUMUS 2 Neraca Keuangan.....	188
3.	RUMUS 3 Analisis Titik Impas	192
4.	RUMUS 4 Biaya Modal Tertimbang Rata-Rata.....	194
5.	RUMUS 5 Payback Periode	194
6.	RUMUS 6 Net Present Value (NPV)	196
7.	RUMUS 7 Internal Rate Return (IRR)	197
8.	RUMUS 8 Profitability Index.....	197
9.	RUMUS 9 Current Ratio	199
10.	RUMUS 10 Quick Ratio.....	199
11.	RUMUS 11 Inventory to Working Capital Ratio	200
12.	RUMUS 12 Cash Ratio	201
13.	RUMUS 13 Operating Cash Flow Ratio	201
14.	RUMUS 14 Debt to Asset Ratio.....	202
15.	RUMUS 15 Debt to Equity Ratio.....	202
16.	RUMUS 16 Long Term Debt to Capital Structure.....	203
17.	RUMUS 17 Time Interest Earned (ITE)	204
18.	RUMUS 18 Current Liabilities to Equity.....	204
19.	RUMUS 19 Gross Profit Margin.....	205
20.	RUMUS 20 Net Profit Margin	206
21.	RUMUS 21 Return on Assets (ROA).....	206
22.	RUMUS 22 Return on Equity (ROE) atau Return on Investment (ROI).....	207
23.	RUMUS 23 Earnings per Share.....	208
24.	RUMUS 24 Fixed Asset Turnover	208
25.	RUMUS 25 Total Asset Turnover.....	209
26.	RUMUS 26 Inventory Asset Turnover.....	209
27.	RUMUS 27 Day of Inventory.....	210
28.	RUMUS 28 Net Working Capital Turnover.....	210
29.	RUMUS 29 Food Cost Percentage.....	211
30.	RUMUS 30 Beverage Cost Percentage	212
31.	RUMUS 31 Labor Cost Percentage.....	212
32.	RUMUS 32 Revenue per Employee Hour Worked.....	213
33.	RUMUS 33 Cover per Employee Hour Worked.....	214
34.	RUMUS 34 Seat Turnover	214
35.	RUMUS 35 Average Spend per Head.....	215
36.	RUMUS 36 Revenue Yield per Seat	215

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Deskripsi Halaman	Halaman
A.	Kuesioner Penelitian.....	A-1
B.	Biaya Makanan dan Minuman.....	B-1
C.	COGS dan Penjualan.....	C-1
D.	Peralatan dan Perlengkapan.....	D-1
E.	Beban Biaya.....	E-1
F.	Laporan Keuangan.....	F-1
G.	Desain Interior.....	G-1
H.	Desain Grafik.....	H-1
I.	Hasil Kuesioner.....	I-1
J.	Analisa Pekerjaan.....	J-1
K.	Data Supplier.....	K-1

