

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 **STUDI KELAYAKAN BISNIS CURE KITCHEN DI MEDAN** 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. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE, selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
2. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
3. Ibu Wulameiaya Wowor, S.E., M.M., Ibu Julita Then, S. Par., M. Par., dan Bapak Kevin Gustian Yulius, S. Tr. Par., M. Par., selaku tim penguji.
4. Ibu Juliana S.E., M.M., selaku Dosen Pembimbing.
5. Bapak Jimmy Muller Hasoloang Situmorang, A. Md. Par., B. Sc., M. B. A., sebagai Penasehat Akademik.
6. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
7. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata Pelita Harapan, yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.

8. Staf Karyawan perpustakaan Universitas Pelita Harapan Johannes Oentoro yang telah membantu penulis dalam penyusunan tugas akhir.
9. Orangtua, kakak, adik, keluarga yang telah banyak memberikan dukungan baik secara moril, doa, dan kasih sayang.
10. Kepada Kristanto yang telah memberikan semangat, motivasi, doa dan bantuan selama menyelesaikan tugas akhir.
11. Kepada teman-teman akrab, Fransisca Cindy, Priscilla Graciela, Rissa Benita, Maria Jessica yang telah mendukung dan memberikan bantuan.
12. Seluruh teman sekelas Pengelolaan Perhotelan kelas B (angkatan 2016), untuk waktu kebersamaan dan kenang-kenangan selama empat tahun program studi Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
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, 13 Februari 2020

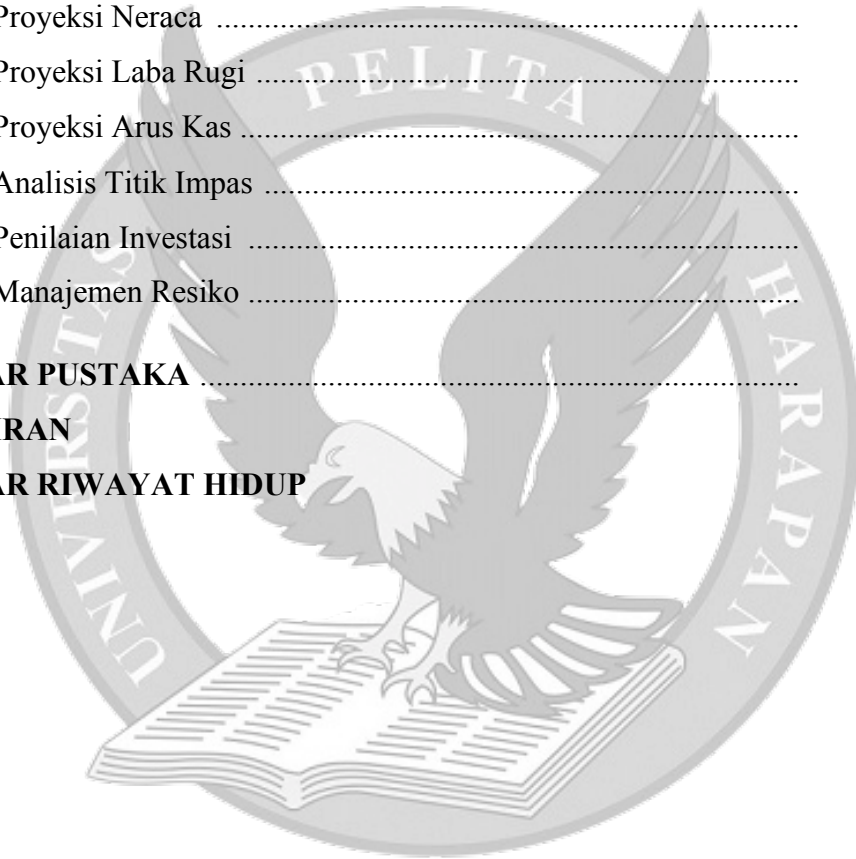
Celine Yinnie

DAFTAR ISI

Halaman

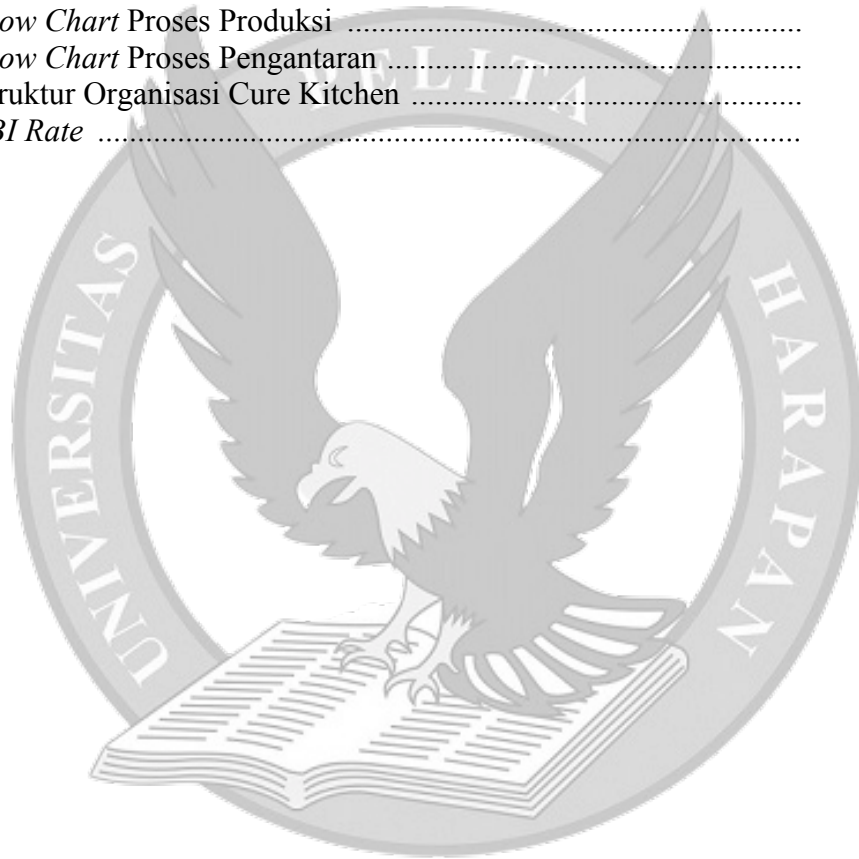
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN TENTANG TUGAS AKHIR DAN PENYERAHAN HAK NONEKSklusIF TANPA ROYALTI	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	10
C. Metodologi	11
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	14
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan	19
B. Analisis Penawaran	48
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis	59
D. Baur Pemasaran	64
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal, Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	74
BAB III ASPEK OPERASIONAL	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	78
B. Analisis Hubungan antara Aktivitas dan Fasilitas	85
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	86
D. Pemilihan Lokasi	87
E. Teknologi yang Digunakan	90

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	
A. Pengorganisasian	92
B. Sumber Daya Manusia	102
C. Aspek Yuridis	120
BAB V ASPEK KEUANGAN	
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	125
B. Perkiraan Biaya Operasional	128
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	134
D. Proyeksi Neraca	135
E. Proyeksi Laba Rugi	136
F. Proyeksi Arus Kas	136
G. Analisis Titik Impas	137
H. Penilaian Investasi	137
I. Manajemen Resiko	148
DAFTAR PUSTAKA	157
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1	Potret Kesehatan Indonesia	1
2	Prevalensi Hipertensi Berdasarkan Diagnosis Dokter	3
3	Prevalensi Hipertensi Berdasarkan Diagnosis Dokter atau Minum Obat Antihipertensi	3
4	Prevalensi Hipertensi menurut Diagnosis Dokter, Minum Obat dan Hasil Pengukuran pada Penduduk	3
5	Analisis <i>Five Forces Porter</i>	58
6	Logo Cure Kitchen	65
7	<i>Flow Chart</i> Proses Konsultasi dan Transaksi	79
8	<i>Flow Chart</i> Proses Produksi	80
9	<i>Flow Chart</i> Proses Pengantaran	81
10	Struktur Organisasi Cure Kitchen	108
11	<i>SBI Rate</i>	140



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	Jumlah Penduduk Sumatera Utara menurut Kota (Jiwa) Tahun 2016 – 2018	6
2	Jumlah Penduduk menurut Kelompok Umur Tahun 2018	7
3	Pengeluaran Rata-Rata Perkapita Sebulan untuk Makanan menurut Jenis Pengeluaran dan Daerah Perkotaan	8
4	Proyeksi Jumlah Rumah tangga di Kota Medan	9
5	Hasil Olah Data Profil Responden	21
6	Uji Validitas	24
7	Uji Reliabilitas	24
8	Hasil Olah Data Kuesioner Kondisi Pasar	26
9	Uji Validitas	31
10	Uji Reliabilitas	32
11	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Produk	33
12	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Harga	36
13	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Promosi	37
14	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Distribusi	40
15	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Pemrograman	41
16	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Karyawan	42
17	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Kerja Sama	45
18	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Pengemasan	47
19	Daftar Pesaing Langsung Cure Kitchen	49
20	Daftar Pesaing Tidak Langsung Cure Kitchen	50
21	Matriks Analisis SWOT Cure Kitchen	53
22	<i>Generic Business Level Strategy</i>	62
23	Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	85
24	Kebutuhan Ruang Fasilitas	86
25	Jam Operasional Cure Kitchen	92
26	Jadwal Kerja Karyawan Cure Kitchen	94
27	Deskripsi Pekerjaan	98
28	Spesifikasi Pekerjaan	102
29	Jumlah Karyawan yang Dibutuhkan	109
30	Jadwal Kerja Karyawan	110
31	Penghitungan Gaji Karyawan	117
32	Penghitungan Biaya BPJS	118
33	Perkiraan Biaya Legalitas	124
34	Perkiraan Awal Investasi	125
35	Perincian Sumber Dana	126
36	Tingkat Suku Bunga Kredit	127
37	Rincian Biaya Pemasaran	128
38	Rincian Biaya Gaji Karyawan	129
39	Rincian Biaya Asuransi Karyawan	130
40	Rincian Biaya Utilitas	131
41	Rincian Biaya Perlengkapan	131
42	Asuransi PAR	133
43	Daftar Harga Paket Makanan Cure Kitchen	134

No.	Keterangan	Halaman
44	Perkiraan Pendapatan per Tahun	134
45	Inflasi Bulanan Indonesia Tahun 2016 – 2018	135
46	Suku Bunga Deposito	138
47	Obligasi	139
48	Reksadana	140
49	Rata-rata Tingkat Diskonto	141
50	Perhitungan <i>Payback Period</i>	142
51	<i>Liquidity Ratio</i> Cure Kitchen	144
52	<i>Solvency Ratio</i> Cure Kitchen	145
53	<i>Profitability Ratio</i> Cure Kitchen	146
54	<i>Specific Financial Ratio</i> Cure Kitchen	147



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A	Kuesioner	
	Lembar Pertanyaan Kuesioner	A-1
B	Menu	
	Contoh Menu Cure Kitchen	B-1
C	Food Cost	
	Food Cost Cure Kitchen	C-1
D	Keuangan	
	<i>Turnover</i>	D-1
	<i>Data Support</i>	D-3
	<i>Depreciation and Amortization</i>	D-4
	<i>Cost of Good Sales</i>	D-5
	<i>Cost of Good Sales Percentage</i>	D-6
	<i>Cost of Good Sales Assumption</i>	D-7
	Asumsi Penjualan	D-9
	Proyeksi Rugi Laba	D-11
	Arus Kas	D-13
	Neraca	D-15
	<i>Break Even Point</i>	D-16
	<i>Loan Payment Schedule</i>	D-17
	<i>Working Capital Loan Schedule</i>	D-18
	Rasio Keuangan	D-19
	<i>Statement Changes in Equity Projection</i>	D-20
	<i>Discount</i>	D-21
	<i>Equipment</i>	D-23
	<i>Expenses</i>	D-25
E	Desain	
	Layout Cure Kitchen	E-1
	<i>Design 3D Cure Kitchen</i>	E-3
	<i>Merchandise</i>	E-6
	<i>Design Spanduk</i>	E-7
	<i>Design Seragam Karyawan</i>	E-8