

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir dengan judul STUDI KELAYAKAN BISNIS RESTORAN REMPAH RUMPI DI PURI INDAH 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 Wulan Meiya Wowor, S.E.,M.M., selaku Pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara 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.
4. Ibu Juliana, S.E.M.M., sebagai Ketua Sidang sekaligus Penguji.
5. Ibu Nova Irene Bernedeta S, S.Par.,M.M.Par., sebagai Anggota Penguji
6. Ibu Julita Then, S.Par.,M.Par., sebagai Anggota Penguji
7. Bapak Vasco Adato Haholongan Goeltom S.ST.Par, M.M., sebagai Penasehat Akademik.

8. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
9. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
10. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. Orang tua dan adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
12. Teman-teman dari CG Puri 1 dan Jonathan Christian yang telah memberikan bantuan dan bimbingan. selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
13. Teman-teman seperjuangan Valen Indrawan, Alice Armeinia dan Steven Lee yang telah memberikan semangat selama mengerjakan Tugas Akhir
14. Ricky Hendriko yang telah mendukung ,membantu serta mendengarkan keluhan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
15. Mentor Marthalena dan kakak kelas yang telah membantu dalam penulisan Tugas Akhir ini.
16. Semua pihak yang namanya tidak 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, 12 Februari 2020

Cristabella Aurel

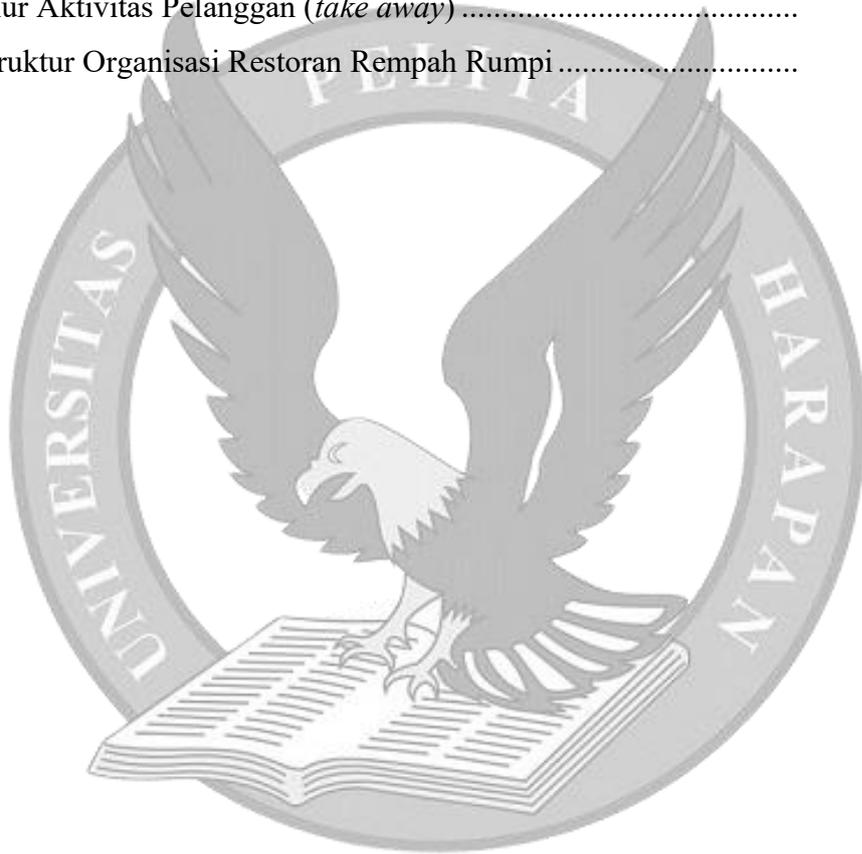
DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	4
C. Metodologi Penelitian	6
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	10
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan	29
B. Analisis Penawaran	49
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar	69
D. Baur pemasaran.....	75
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	94
BAB III ASPEK OPERASIONAL	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	99
B. Aspek hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas	108
C. Perhitungan Kebutuhan Fasilitas	112
D. Pemilihan Lokasi.....	113
E. Teknologi yang Digunakan	115

BAB IV	ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	
	A. Pengorganisasian.....	118
	B. Sumber Daya Manusia.....	126
	C. Aspek Yuridis.....	137
BAB V	ASPEK KEUANGAN	
	A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	151
	B. Perkiraan Biaya Operasional.....	153
	C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	157
	D. Proyeksi Neraca.....	157
	E. Proyeksi Rugi Laba.....	158
	F. Proyeksi Arus Kas.....	159
	G. Analisis Titik Impas.....	159
	H. Penilaian Investasi.....	160
	I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	163
	J. Manajemen Risiko.....	174
BAB VI	SIMPULAN	
	A. Pendahuluan.....	178
	B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	178
	C. Aspek Operasional.....	180
	D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia.....	180
	E. Aspek Keuangan.....	181
	DAFTAR PUSTAKA.....	184
	LAMPIRAN	
	DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Analisis Matriks <i>Five Forces Porter</i>	68
2.	Logo Restoran Rempah Rumpi.....	80
3.	Alur Aktivitas Karyawan pada Area Layanan	100
4.	Alur Aktivitas Karyawan pada Area Kantor	101
5.	Alur Aktivitas Pelanggan (<i>dine-in</i>).....	104
6.	Alur Aktivitas Pelanggan (<i>take away</i>)	105
7.	Struktur Organisasi Restoran Rempah Rumpi.....	123



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah penduduk Menurut Kabupaten/Kota 2014-2018	1
2.	Jumlah Kategori Penyedia Makanan dan Minuman Berdasarkan Jenis Makanan Kota Jakarta Barat Tahun 2019	3
3.	Preferensi Masyarakat Pergi ke Restoran Indonesia	3
4.	Rata - rata Konsumsi Beras per Kapita Seminggu (gram) yang Berasal dari Nasi Putih menurut Daerah Tempat Tinggal, Maret 2011-Maret 2018	4
5.	Ketertarikan Masyarakat Mengonsumsi Nasi	27
6.	Jumlah Penduduk Kota Jakarta Barat menurut Kelompok Umur dan jenis kelamin	30
7.	Hasil Pengolahan Data Kuesioner Terkait Profil Responden	33
8.	Hasil Pengolahan Data Kuesioner Terkait Kondisi Pasar	34
9.	Hasil Pengolahan Data Kuesioner Terkait Fasilitas Restoran	36
10.	Hasil Pengolahan Data Kuesioner Terkait Produk	37
11.	Hasil Pengolahan Data Kuesioner Terkait Harga	39
12.	Hasil Pengolahan Data Kuesioner Terkait Sumber Daya Manusia	40
13.	Hasil Pengolahan Data Kuesioner Terkait Lokasi	41
14.	Hasil Pengolahan Data Kuesioner Terkait Promosi	42
15.	Hasil Pengolahan Data Kuesioner Terkait <i>Packaging</i>	43
16.	Hasil Pengolahan Data Kuesioner Terkait <i>Partnership</i>	43
17.	Hasil Pengolahan Data Kuesioner Terkait <i>Programming</i>	44
18.	Uji Reliabilitas Baur Pemasaran	45
19.	Uji Validitas Baur Pemasaran	46
20.	Daftar Pesaing Langsung Restoran	51
21.	Daftar Pesaing Tidak Langsung Restoran	52
22.	Analisis Matriks SWOT Restoran Rempah Rumpi	58
23.	Menu Restoran Rempah Rumpi	75
24.	Produk Domestik Regional Bruto dengan harga pasar konstan berdasarkan industri dari 2014-2018 di DKI Jakarta, Indonesia ..	95

25.	Perkiraan Biaya Program Kegiatan Sosial	97
26.	Deskripsi Alur Aktivitas Karyawan Pada Area layanan.....	100
27.	Deskripsi Alur Aktivitas Karyawan Pada Area Kantor	102
28.	Deskripsi Alur Aktivitas Pelanggan (<i>dine-in</i>).....	104
29.	Deskripsi Alur Aktivitas Pelanggan (<i>take away</i>).....	105
30.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Karyawan pada Area Layanan dan Fasilitas Restoran.....	109
31.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Karyawan pada Area Kantor dan Fasilitas Restoran	110
32.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan yang Makan di Tempat (<i>dine-in</i>) dan Makanan yang Dibawa Pulang (<i>take away</i>).....	111
33.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Restoran Rempah Rumpi	112
34.	Perbandingan Pemilihan Lokasi Restoran Rempah Rumpi	113
35.	Jam Operasional Restoran Rempah Rumpi	120
36.	Jam Kerja Karyawan Restoran Rempah Rumpi	120
37.	Jumlah Karyawan Restoran Rempah Rumpi	124
38.	Jadwal Kerja Karyawan Restoran Rempah Rumpi Berdasarkan Jabatan	125
39.	Pembagian Jumlah Gaji Karyawan Restoran Rempah Rumpi.....	130
40.	Perhitungan Jumlah Tunjangan Hari Raya Karyawan restoran Rempah Rumpi Berdasarkan Jabatan	131
41.	Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan Karyawan Restoran Rempah Rumpi	132
42.	Aktivitas Materi dan Perkiraan Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Rempah Rumpi.....	135
43.	Biaya Perijinan Restoran Rempah Rumpi	150
44.	Perkiraan Biaya Investasi Awal Restoran Rempah Rumpi.....	151
45.	Perincian Biaya Operasional Restoran Rempah Rumpi	153
46.	Manajemen Risiko	176

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian	A-1
2.	Hasil Kuesioner	B-1
3.	<i>Food and Beverage Costing</i> Restoran Rempah Rumpi	C-1
4.	COGS	D-1
5.	Beban Biaya	E-1
6.	Laporan Keuangan	F-1
7.	Perlengkapan	G-1
8.	Peralatan	H-1
9.	Deskripsi dan Spesifikasi Pekerja Restoran Rempah Rumpi	I-1
10.	Daftar Pemasok	J-1
11.	Daftar Perusahaan dan Perumahan di Puri Indah	K-1
12.	Persediaan Awal	L-1
13.	Desain dan Denah Restoran Rempah Rumpi	M-1
14.	Dokumentasi Produk	N-1

