

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 ITMOR DONUT BAR DI LIPPO MALL PURI JAKARTA BARAT** 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 penggeraan 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 dan Ketua Penguji.
3. Bapak Kevin Gustian Yulius, M.Par., selaku Pembimbing.
4. Ibu Rosdiana Pakpahan, S.Par., M.Sc., dan Ibu Julita Then, S.Par., M.Par., selaku Anggota Penguji.
5. Bapak Jimmy M.H. Situmorang, B.Sc., M.B.A., 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 dan kakak yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih saying.
10. Teman-teman seperjuangan Celine Yinnie, Debora Handojo, Maria Jessica, Nichkita, Vania Tarunasastra, Jap Stella, Maria Stefanie, dan lain-lain yang telah memberikan semangat dan bantuan.
11. Teman-teman akrab Gracia Stefani, Iza Bella dan semua teman sekelas Pengelolaan Perhotelan kelas B angkatan 2016 yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
12. 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, 17 Februari 2019

Fransisca Cindy Octavia

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN TENTANG TUGAS AKHIR DAN PENYERAHAN HAK NONEKSKLUSIF TANPA ROYALTY

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR.....	v
---------------------	---

DAFTAR ISI.....	vii
-----------------	-----

DAFTAR GAMBAR.....	ix
--------------------	----

DAFTAR TABEL.....	x
-------------------	---

DAFTAR FORMULA	xii
----------------------	-----

DAFTAR LAMPIRAN	xiii
-----------------------	------

BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Proyek Akhir	8
C. Metodologi	9
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	16

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

A. Analisis Permintaan.....	45
B. Analisis Penawaran	65
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar.....	84
D. Baur Pemasaran.....	91
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup Dan Teknologi.....	117

BAB III ASPEK OPERASIONAL

A. Aspek Jenis Aktivitas Dan Fasilitas	120
B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Dan Fasilitas.....	130
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	131
D. Pemilihan Lokasi.....	135
E. Teknologi Yang Digunakan.....	138

BAB IV ASPEK MANAJEMEN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Pengorganisasian.....	142
B. Sumber Daya Manusia	157
C. Aspek Yuridis.....	173

BAB V ASPEK FINANSIAL

A. Kebutuhan Dan Sumber Dana.....	186
B. Perkiraan Biaya Operasional	189
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	194
D. Proyeksi Neraca.....	196
E. Proyeksi Rugi Laba.....	197
F. Proyeksi Arus Kas.....	197
G. Analisis Titik Impas	198
H. Penilaian Investasi.....	199
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan.....	204
J. Manajemen Risiko.....	220

BAB VI SIMPULAN

A. Pendahuluan	224
B. Aspek Pasar dan Pemasaran	225
C. Aspek Operasional.....	226
D. Aspek Manajemen Sumber Daya Manusia	226
E. Aspek Finansial	227

DAFTAR PUSTAKA **228****LAMPIRAN****DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Matriks Analisis <i>Five Forces Porter</i> Itmor Donut Bar.....	81
2.	Logo Itmor Donut Bar.....	97
3.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of the House</i>	124
4.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of the House</i>	126
5.	Alur <i>Customer Process</i>	128
6.	Struktur Organisasi Itmor Donut Bar	156



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Pertumbuhan Penduduk DKI Jakarta Tahun 2014-2018	2
2.	Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Atas Dasa Harga Konstan Menurut Lapangan Usaha (Miliar Rupiah) Tahun 2015-2018 di Jakarta Barat	2
3.	Pengeluaran Rata-rata Per Kapita Perbulan Menurut Kelompok Makanan di Jakarta Barat Tahun 2018 dalam Rupiah	4
4.	Rata-rata Konsumsi Per Kapita Makanan dan Minuman Jadi Tahun 2014-2018	4
5.	Jumlah Pengunjung Lippo Mall Puri	6
6.	Restoran Cepat Saji dengan Menu Donat di kawasan Kembangan Utara dan Kembangan Selatan	7
7.	Menu Makanan Kompetitor J.Co Donuts & Coffee dengan Menu Makanan Itmor Donut Bar	41
8.	Jumlah penduduk DKI Jakarta Menurut Kelompok Umur Tahun 2017 dan 2018	46
9.	Hasil Kuesioner Berdasarkan Profil Responden	47
10.	Hasil Kuesioner Lokasi dan Fasilitas Restoran	52
11.	Tabel r Statistika	54
12.	Uji Validitas Itmor Donut Bar	55
13.	Uji Reabilitas Baur Pemasaran Itmor Donut Bar	56
14.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam Produk	57
15.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam Harga	58
16.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam Distribusi	59
17.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam Karyawan dan Konsumen	60
18.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam Pengemasan	61
19.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam Pemrograman	62
20.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam Promosi	63
21.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran dalam Kerja Sama	64
22.	Analisis Matriks SWOT Itmor Donut Bar	69
23.	Daftar Pesaing Langsung Itmor Donut Bar	82
24.	Daftar Pesaing Alternatif Itmor Donut Bar	83
25.	Menu Itmor Donut Bar	91
26.	Perkiraan Biaya Pemasaran	108
27.	Inflasi DKI Jakarta Tahun 2014-2018	117
28.	Biaya Kegiatan Sosial	118
29.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of the House</i> dan Fasilitas	130
30.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back of the House</i> dan Fasilitas	131
31.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan dan Fasilitas	131
32.	Kebutuhan Ruang Fasilitas Itmor Donut Bar	132
33.	Rincian Inventaris <i>Kitchen</i>	132
34.	Rincian Inventaris <i>Dining Area</i>	133
35.	Rincian Inventaris <i>Ordering Counter and Cashier</i>	134

No.	Keterangan	Halaman
36.	Rincian Inventaris <i>Office Area</i>	134
37.	Rincian Inventaris <i>Employee Area</i>	135
38.	Analisis Perbandingan Lokasi.....	136
39.	Rincian Pengeluaran untuk Internet Nirkabel pada Itmor Donut Bar..	139
40.	Rincian Pengeluaran untuk <i>CCTV</i> pada Itmor Donut Bar	139
41.	Rincian Pengeluaran untuk <i>POS System</i> pada Itmor Donut Bar.....	140
42.	Rincian Harga Teknologi pada Itmor Donut Bar	141
43.	<i>Job Description</i> dan <i>Job Specification</i> Itmor Donut Bar	141
44.	Panduan Jumlah Karyawan di <i>Kitchen</i>	157
45.	Panduan Jumlah Karyawan di <i>Dining Area</i>	158
46.	Jumlah Karyawan Itmor Donut Bar	158
47.	Jadwal Kerja Karyawan Itmor Donut Bar.....	159
48.	Biaya Perekutan dan Seleksi Karyawan Itmor Donut Bar.....	162
49.	Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Itmor Donut Bar	167
50.	Gaji Karyawan Itmor Donut Bar.....	169
51.	Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan Karyawan Itmor Donut Bar	172
52.	Perkiraan Biaya Seragam Karyawan Itmor Donut Bar	172
53.	Biaya Pengurusan Perijinan Itmor Donut Bar.....	184
54.	Perkiraan Biaya Investasi Awal Itmor Donut Bar.....	186
55.	Perkiraan Biaya Renovasi Itmor Donut Bar.....	187
56.	<i>Pre-operating Expenses</i> Itmor Donut Bar.....	188
57.	Perincian Anggaran Sumber Dana Itmor Donut Bar	189
58.	Rincian Biaya Operasional Itmor Donut Bar	190
59.	Asumsi Penjualan Itmor Donut Bar pada Tahun Pertama	195
60.	Penilaian Investasi dengan Metode <i>Payback Period</i>	201
61.	Manajemen Risiko Itmor Donut Bar.....	222

DAFTAR FORMULA

No.	Keterangan	Halaman
1.	<i>Break Even Point</i>	198
2.	<i>Weighted Average Cost of Capital</i>	200
3.	<i>Payback Period</i>	201
4.	<i>Internal Rate of Return</i>	202
5.	<i>Net Present Value</i>	203
6.	<i>Profitability Index</i>	204
7.	<i>Current Ratio</i>	205
8.	<i>Quick Ratio</i>	206
9.	<i>Gross Profit Margin</i>	207
10.	<i>Net Profit Margin</i>	207
11.	<i>Return on Assets</i>	208
12.	<i>Return on Equity</i>	209
13.	<i>Debt to Asset Ratio</i>	210
14.	<i>Debt to Equity Ratio</i>	211
15.	<i>Time Interest Earned</i>	212
16.	<i>Total Asset Turnover</i>	213
17.	<i>Fixed Asset Turnover</i>	213
18.	<i>Inventory Turnover</i>	214
19.	<i>Food Cost Percentage</i>	215
20.	<i>Beverage Cost Percentage</i>	216
21.	<i>Labor Cost Percentage</i>	216
22.	<i>Revenue per Employee Hour Worked</i>	217
23.	<i>Cover per Employee Hour Worked</i>	218
24.	<i>Seat Turnover</i>	218
25.	<i>Average Spend per Head</i>	219
26.	<i>Revenue Yield per Seat</i>	220

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	Kuesioner	A-1 – A-11
B.	<i>Food and Beverage Cost</i>	B-1 – B-7
C.	<i>COGS dan Sales</i>	C-1 – C-6
D.	<i>Supplies dan Equipment</i>	D-1 – D-4
E.	<i>Expenses</i>	E-1 – E-3
F.	Laporan Keuangan	F-1 – F-23
G.	<i>Floor Plan dan Interior Design</i>	G-1 – G-6
H.	<i>Graphic Design</i>	H-1 – H-14
I.	<i>Data Support</i>	I-1 – I7

