

KATA PENGANTAR

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

Tugas Akhir dengan judul PROPOSAL STUDI KELAYAKAN BISNIS BUPEA CAFÉ DI SUKOLILO, SURABAYA TIMUR 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, ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Bapak Vasco A.H. Goeltom, S.ST., M.M., selaku Pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Ibu Wulanmeiaya Wowor, S.E., M.M., selaku Ketua Tim Penguji.
5. Ibu Ir. Ira B. Hubner, M.T., selaku Tim Penguji.
6. Bapak Drs. Demson R.H. Goeltom, M.Pd., selaku Tim Penguji.
7. Ibu Dr. Theosida C. Nathalia, S.ST.Par., M.M., selaku Penasehat Akademik
8. Seluruh dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

9. Seluruh Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
10. Seluruh Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah.
11. Orang tua dan saudara-saudara yang telah memberikan dukungan moral, doa dan kasih sayang.
12. Teman-teman seperjuangan (Kevin Soesanto, Jason Muliawan, dan Amanda) yang telah Bersama-sama memberikan semangat, dukungan dan bantuan dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
13. Teman-teman kelas D angkatan 2016 yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.
14. Seluruh pihak berhubungan dengan Tugas Akhir yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, peneliti menyadari 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, 14 Februari 2020

Rebecca Fellita Darmawan

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	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	9
C. Metodologi	11
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	16
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan	29
B. Analisis Penawaran	48
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar	63
D. Baur Pemasaran	68
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi	92
BAB III ASPEK OPERASIONAL	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	97

B. Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas	113
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	116
D. Pemilihan Lokasi	117
E. Teknologi yang Digunakan	119

BAB IV ASPEK MANAJEMEN DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Pengorganisasian	121
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	135
C. Aspek Yuridis	147

BAB V ASPEK KEUANGAN

A. Kebutuhan dan Investasi Awal	161
B. Perkiraan Biaya Operasional	164
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	169
D. Proyeksi Neraca	171
E. Proyeksi Rugi Laba	171
F. Proyeksi Arus Kas	172
G. Analisis Titik Impas	173
H. Penilaian Investasi	173
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan.....	177
J. Manajemen Risiko	188

BAB VI SIMPULAN.....	191
-----------------------------	------------

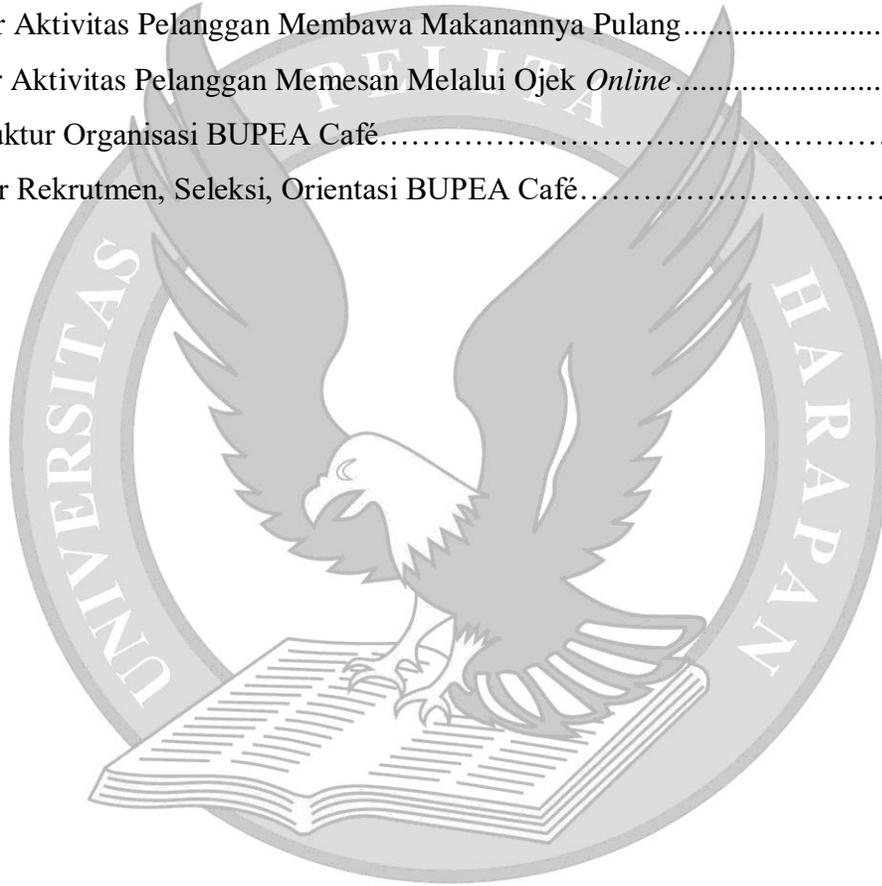
DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

DAFTAR GAMBAR

No. Keterangan	Halaman
1. Matriks <i>Five Forces Porter</i> Model BUPEA Cafe	63
2. Logo BUPEA Cafe	74
3. Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of The House</i>	101
4. Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of The House</i>	105
5. Alur Aktivitas Pelanggan Makan di Tempat	106
6. Alur Aktivitas Pelanggan Membawa Makanannya Pulang.....	108
7. Alur Aktivitas Pelanggan Memesan Melalui Ojek <i>Online</i>	109
8. Struktur Organisasi BUPEA Café.....	132
9. Alur Rekrutmen, Seleksi, Orientasi BUPEA Café.....	139



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	5 Sektor dengan Pertumbuhan Ekonomi Tertinggi di Kota Surabaya Tahun 2017	4
2.	Jumlah Penduduk Provinsi Jawa Timur di Kota Surabaya sesuai Sub Distrik Tahun 2010	5
3.	Jumlah Restoran/Rumah Makan Menurut Kota di Provinsi Jawa Timur, 2013-2016	6
4.	Jumlah dan Tipe Pembagian DUP Pada Bidang Makanan dan Minuman di Kota Surabaya 2016	7
5.	Jumah Kafe Berdasarkan Pembagian Sub Distrik di Kota Surabaya Tahun 2016	7
6.	Jumlah Kafe di Surabaya Timur Tahun 2016	8
7.	Penduduk Kota Surabaya Menurut Jenis Kelamin dan Kelompok Umur Tahun 2018	30
8.	Hasil Olahan Kuesioner Perihal Data Responde	32
9.	Hasil Olahan Kuesioner Perihal Kondisi Pasar	34
10.	Hasil Olahan Kuesioner Perihal Lokasi dan Fasilitas	36
11.	Uji Validitas dan Reliabilitas Baur Pemasaran	38
12.	Hasil Olahan Kuesioner Perihal Produk	39
13.	Hasil Kuesioner Perihal Harga	40
14.	Hasil Olahan Kuesioner Perihal Tempat	41
15.	Hasil Kuesioner Perihal Promosi	42
16.	Hasil Olahan Kuesioner Perihal Manusia	44
17.	Hasil Olahan Kuesioner Perihal Pengemasan	45
18.	Hasil Olahan Kuesioner Perihal Pemograman	47
19.	Hasil Olahan Kuesioner Perihal Kerjasama	48
20.	Pesaing Langsung dari BUPEA Café	50
21.	Pesain Penggan atau Pesaing Alternatif dari BUPEA Cafe	51
22.	Matriks Analisis SWOT BUPEA Cafe	56

23. Daftar Menu Makanan BUPEA Cafe	72
24. Daftar Menu Minuman BUPEA Cafe	73
25. Daftar Harga Makanan BUPEA Cafe	82
26. Daftar Harga Minuman BUPEA Cafe.....	83
27. Laporan Inflasi di Indonesia Tahun 2019 (Januari-Oktober)	92
28. Pertumbuhan PDB Triwulanan Atas Dasar Harga Konstan 2010 Untuk Konsumsi Rumah Tangga Menurut Pengeluaran (Miliar Rupiah), 2014-2018.....	93
29. Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of The House</i> dengan Fasilitas .	114
30. Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back of The House</i> dengan Fasilitas ...	114
31. Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan Makan di Tempat Dengan Fasilitas.....	115
32. Hubungan antara Aktivitas Pelanggan Membawa Makanan Pulang dan Fasilitas.....	115
33. Hubungan antara Aktivitas Pemesanan Melalui Ojek <i>Online</i> dengan Fasilitas	115
34. Kalkulasi Kebutuhan Peluang BUPEA Cafe	116
35. Perbandingan Pemilihan Lokasi	117
36. Perincian Harga Teknologi yang Digunakan	119
37. Deskripsi Pekerjaan Karyawan BUPEA Cafe.....	123
38. Panduan Jumlah Karyawan di Dapur	132
39. Jumlah Karyawan di <i>Dining Room</i>	133
40. Kebutuhan Sumber Daya Manusia BUPEA Cafe	133
41. Jadwal Kerja Karyawan BUPEA Cafe	133
42. Waktu Kerja Karyawan BUPEA Cafe	134
43. Gaji Karyawan BUPEA Cafe	141
44. Biaya Program Jaminan Sosial BUPEA Cafe	144
45. Program dan Biaya Pelatihan Pengembangan Karyawan BUPEA Cafe	146
46. Kebutuhan Dana Investasi Awal BUPEA Cafe	161
47. Biaya Pra-Operasional.....	163

48. Perincian Anggaran Sumber Dana BUPEA Cafe	164
49. Biaya Operasional BUPEA Cafe	165
50. Perkiraan Penjualan BUPEA Café Pada Tahun Pertama	170
51. Manajemen Resiko BUPEA Café.....	189
52. Manajemen Resiko BUPEA Café (Lanjutan).....	190



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	Kuesioner Penelitian	A-1
B.	<i>Food and Beverage Cost</i>	B-1
C.	Biaya Lain-Lain	C-1
D.	Finansial	D-1
E.	<i>Equipment & Supplies</i>	E-1
F.	<i>Beginning Inventory</i>	F-1
G.	Hasil <i>Output SPSS</i>	G-1
H.	Daftar <i>Supplier</i>	H-1
I.	<i>Layout & Design</i>	I-1

