

## 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 MUNCH 'EM CAFÉ MEDAN 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 pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
2. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
3. Ibu Sandra Maleachi S.Pd., M.A., selaku Pembimbing.
4. Bapak V. Nonot Y. S. Sos., M.M., selaku Penasehat Akademik.
5. Ibu Wulanmeiaya Wowor, S.E., M.M., selaku Ketua Penguji.
6. Ibu Rosianna Sianipar S.ST.Par., M.M., selaku Anggota Penguji.
7. Bapak Jimmy M.H. Situmorang B.Sc., M.B.A., selaku Anggota Penguji.
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 lulus kuliah.

11. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.

12. Teman-teman seperjuangan Natasha dan Nichkita yang telah memberikan semangat dan bantuan.

13. Teman-teman akrab Regina, Clarisa, Felicia dan Feren yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.

14. 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 2020

Angel

# DAFTAR ISI

Halaman

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 LAMPIRAN.....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	5
C. Metodologi.....	6
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	10
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN</b>	
A. Analisis Permintaan.....	22
B. Analisis Penawaran.....	42
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar.....	61
D. Baur Pemasaran.....	67
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi.....	89

### **BAB III ASPEK OPERASIONAL**

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas .....	92
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas .....	104
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	105
D. Pemilihan Lokasi .....	106
E. Teknologi yang Digunakan .....	107

### **BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA**

A. Pengorganisasian .....	112
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia .....	125
C. Aspek Yuridis .....	138

### **BAB V ASPEK KEUANGAN**

A. Kebutuhan dan Sumber Dana .....	152
B. Perkiraan Biaya Operasional .....	154
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	158
D. Proyeksi Neraca .....	160
E. Proyeksi Laba Rugi .....	162
F. Proyeksi Arus Kas .....	163
G. Analisis Titik Impas .....	163
H. Penilaian Investasi .....	164
I. Manajemen Risiko .....	180

<b>BAB VI SIMPULAN .....</b>	<b>184</b>
------------------------------	------------

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>190</b>
-----------------------------	------------

### **LAMPIRAN**

### **DAFTAR RIWAYAT HIDUP**

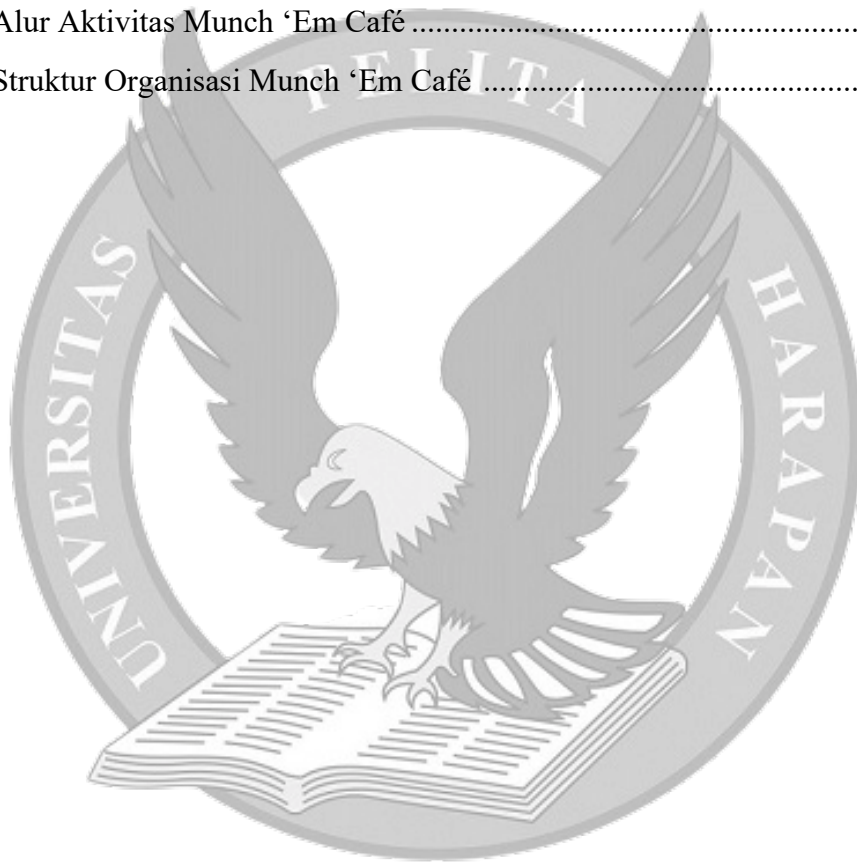
## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Penduduk dan Laju Pertumbuhan Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Medan, 2015-2018 .....	2
2.	Indeks Perkembangan Produk Domestik Regional Bruto Kota Medan Atas Dasar Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum, 2015-2018.....	3
3.	Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kota Medan, 2018 .....	23
4.	Hasil Olahan Kuesioner dari Data Responden .....	25
5.	Hasil Olahan Kuesioner dari Kondisi Pasar .....	26
6.	Hasil Olahan Kuesioner dari Fasilitas dan Lokasi Restoran .....	28
7.	Uji Reabilitas dan Validitas dari Baur Pemasaran .....	30
8.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Produk.....	31
9.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Harga .....	33
10.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Distribusi .....	36
11.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Promosi .....	37
12.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Manusia .....	38
13.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Pengemasan .....	39
14.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Pemograman .....	40
15.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Kerjasama .....	41
16.	Pesaing Langsung <i>Munch 'Em Café</i> .....	43
17.	Pesaing Alternatif <i>Munch 'Em Café</i> .....	45
18.	Matriks SWOT <i>Munch 'Em Café</i> .....	50
19.	Menu <i>Munch 'Em Café</i> .....	70
20.	Harga dari Produk <i>Munch 'Em Café</i> .....	78
21.	Perkiraan Biaya dan Jadwal Promosi <i>Munch 'Em Café</i> .....	84

22.	Perkiraan Biaya Aspek Sosial .....	90
23.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front Of The House</i> dan Fasilitas.....	104
24.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back Of The House</i> dan Fasilitas.....	104
25.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas <i>Munch 'Em Café</i> .....	105
26.	Perbandingan Pemilihan Lokasi <i>Munch 'Em Café</i> .....	106
27.	Perincian Harga <i>Point of Sales</i> .....	108
28.	Perincian Harga <i>Air Conditioner</i> .....	109
29.	Perincian Harga <i>CCTV</i> .....	110
30.	Teknologi yang digunakan di <i>Munch 'Em Café</i> .....	111
31.	<i>Job Descriptions</i> dan <i>Job Specifications Munch 'Em Café</i> .....	113
32.	Panduan Jumlah Karyawan di Area <i>Kitchen</i> .....	123
33.	Panduan Jumlah Karyawan di Area <i>Dining Room</i> .....	123
34.	Jumlah Karyawan di <i>Munch 'Em Café</i> .....	123
35.	Jadwal Kerja Karyawan di <i>Munch 'Em Café</i> .....	124
36.	Biaya Perekrutan <i>Munch 'Em Café</i> .....	128
37.	Biaya Kompensasi Karyawan <i>Munch 'Em Café</i> .....	133
38.	Biaya Jaminan Kesehatan dan Sosial Karyawan <i>Munch 'Em Café</i> .....	135
39.	Program serta Biaya Pelatihan dan Pengembangan <i>Munch 'Em Café</i> .....	137
40.	Biaya Pengurusan Perizinan <i>Munch 'Em Café</i> .....	151
41.	Perkiraan Biaya Investasi Awal <i>Munch 'Em Café</i> .....	152
42.	<i>Pre-Operating Expense Munch 'Em Café</i> .....	153
43.	Perincian Anggaran Sumber Daya <i>Munch 'Em Café</i> .....	154
44.	Rincian Biaya Operasioanl <i>Munch 'Em Café</i> .....	155
45.	Laju Inflasi Kota Medan 2018.....	159
46.	Laju Pertumbuhan PDRB Kota Medan 2015-2018.....	160
47.	Asumsi Penjualan Tahun Pertama sampai Tahun Ke-sepuluh <i>Munch 'Em Café</i> .....	160

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Matriks Five-Forces Porter Munch 'Em Café.....	61
2.	Logo Munch 'Em Café.....	72
3.	Alur Aktivitas Karyawan Front of The House Munch 'Em Café .....	97
4.	Alur Aktivitas Karyawan Back of The House Munch 'Em Café.....	99
5.	Alur Aktivitas Munch 'Em Café .....	101
6.	Struktur Organisasi Munch 'Em Café .....	121



## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian.....	A-1
2.	<i>Layout &amp; Desain</i> .....	B-1
3.	Daftar Pemasok .....	C-1
4.	Biaya Lain-Lain.....	D-1
5.	<i>Beginning Inventory</i> .....	E-1
6.	<i>Equipment &amp; Supply</i> .....	F-1
7.	<i>Food and Beverage Cost</i> .....	G-1
8.	Finansial .....	H-1
9.	Hasil Output SPSS .....	I-1

