

## KATA PENGANTAR

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

Tugas Akhir yang berjudul PROPOSAL STUDI KELAYAKAN BISNIS L'ÉQUILIBRE COFFEE AND BAKESHOPPE DI BSD CITY KOTA TANGERANG SELATAN ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik, guna memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan, Karawaci-Tangerang, Banten.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, disadari bahwa tanpa adanya bimbingan, bantuan, saran, serta doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak dapat diselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Bapak Drs. Demson R.H. Goeltom, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing serta memberikan masukan 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 Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

4. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A., selaku Penasihat Akademik yang telah memberikan penjelasan serta ilmu mengenai program studi pengelolaan perhotelan.
5. Bapak Vasco A.H. Goeltom, S.ST., M.M., selaku Ketua Tim Penguji yang telah memberikan masukan serta tambahan informasi dalam penulisan Tugas Akhir.
6. Ibu Juliana, S.E., M.M., selaku Anggota Tim Penguji yang telah memberikan masukan serta tambahan informasi dalam penulisan Tugas Akhir.
7. Ibu Yustisia Kristiana, S.ST., M.M., selaku Anggota Tim Penguji yang telah memberikan masukan serta tambahan informasi dalam penulisan Tugas Akhir.
8. Seluruh dosen yang telah mengajar selama proses menempuh Pendidikan di Universitas Pelita Harapan.
9. Staf Karyawan Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
10. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir.
11. Orang tua dan adik yang senantiasa memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
12. Teman-teman akrab Maria Jessica, Rosi Dian Puspasari Liminandi, Cyndi, Jessica Alexandra, Niko Wijaya, Renaldi Pramana, Ivander, Herick Andreas Sugeng, Savira Jasmine Sasongko, Mutiara Saskia Putri, Delphine Audrelia Purwanto, Cynthia Vidyanti Pratiwi,

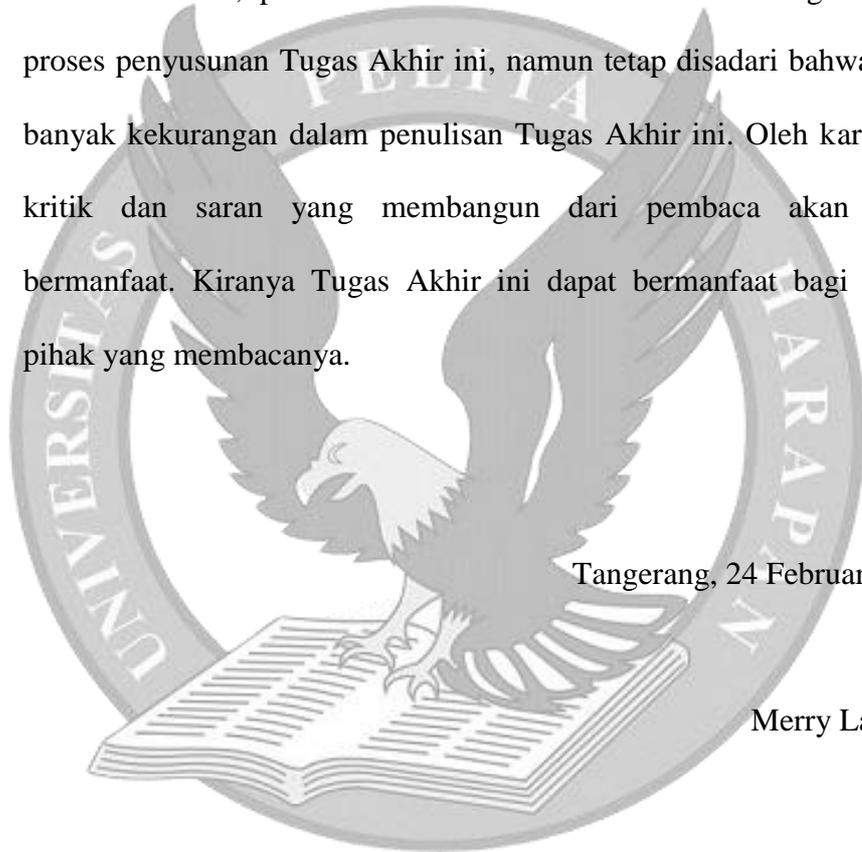
Bernadetta Arisha, Britney Cindy, Luthfi Andri, Nicky Dhitya, Royce Melvinsia yang selalu memberikan semangat dan bantuan.

13. Teman-teman Intoku Team dan St. Regis yang selalu memberikan semangat dan bantuan.
14. Teman-teman Kelas G angkatan 2016.
15. Seluruh pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis telah berusaha semaksimal mungkin dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, namun tetap disadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun dari pembaca akan sangat bermanfaat. Kiranya Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak yang membacanya.

Tangerang, 24 Februari 2020

Merry Lay Putri



# DAFTAR ISI

Halaman

<b>HALAMAN JUDUL</b>	
<b>PERNYATAAN TENTANG TUGAS AKHIR DAN PENYERAHAN HAK NONEKSKLUSIF TANPA ROYALTI</b>	
<b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING</b>	
<b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>	
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	x
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Gagasan Awal .....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan .....	9
C. Metodologi .....	11
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait .....	17
<b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN</b>	
A. Analisis Permintaan .....	34
B. Analisis Penawaran .....	60
C. Segmentasi, Target Dan Posisi Bisnis Dalam Pasar .....	73
D. Baur Pemasaran .....	79
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal, Politik, Lingkungan Hidup Dan Teknologi .....	94
<b>BAB III ASPEK OPERASIONAL</b>	
A. Aspek Jenis Aktivitas Dan Fasilitas .....	98
B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Dan Fasilitas .....	103

C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....	105
D. Pemilihan Lokasi .....	106
E. Teknologi Yang Digunakan .....	109

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

A. Pengorganisasian .....	113
B. Sumber Daya Manusia .....	124
C. Aspek Yuridis .....	136

#### **BAB V ASPEK KEUANGAN**

A. Kebutuhan Dan Sumber Dana .....	149
B. Perkiraan Biaya Operasional .....	151
C. Perkiraan Pendapatan Usaha .....	154
D. Proyeksi Neraca Keuangan .....	156
E. Proyeksi Laba Rugi .....	157
F. Proyeksi Arus Kas .....	157
G. Analisis Titik Impas .....	158
H. Penilaian Investasi .....	159
I. Rasio Finansial .....	165
J. Manajemen Risiko .....	177

<b>BAB VI SIMPULAN</b> .....	181
------------------------------	-----

<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	186
-----------------------------	-----

#### **LAMPIRAN**

#### **RIWAYAT HIDUP**

## DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Rata-Rata Pengeluaran per Perjalanan Menurut Pengeluaran Sektor Industri Makanan dan Minuman Tahun 2014, 2016 dan 2018 (Ribu Rupiah) .....	2
2.	Konsumsi Kopi Nasional Tahun 2016-2021 .....	6
3.	Perkembangan Produksi Kopi Menurut Status Pengusahaan Tahun 1980-2017 .....	6
4.	<i>Five Forces Porter</i> L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	73
5.	Logo L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	82
6.	<i>Flowchart</i> Aktivitas di L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	99
7.	Struktur Organisasi L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	122



## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Produk Domestik Regional Bruto Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha di Provinsi Banten Tahun 2016-2018 Dalam Miliar Rupiah .....	3
2.	Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Banten Tahun 2016-2018 (Jiwa) .....	7
3.	Jumlah Restoran Menurut Kecamatan di Kota Tangerang Selatan Tahun 2016-2017 .....	8
4.	Hasil Olahan Data Kuesioner Berdasarkan Profil Responden....	35
5.	Hasil Olahan Data Kuesioner Berdasarkan Kondisi Pasar .....	36
6.	Hasil Olahan Data Kuesioner Berdasarkan Keadaan Lokasi dan Fasilitas .....	40
7.	Uji Validitas .....	43
8.	Uji Reliabilitas .....	45
9.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Produk.....	45
10.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Harga .....	48
11.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Distribusi .....	50
12.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Promosi.....	51
13.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Karyawan.....	53
14.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Pengemasan .....	56
15.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Program .....	57
16.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Kerjasama .....	58
17.	Daftar Pesaing Langsung L'équilibre Coffee and Bakeshoppe..	61
18.	Daftar Pesaing Tidak Langsung L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	62
19.	Matriks Analisis SWOT L'équilibre Coffee and Bakeshoppe ...	65
20.	<i>Generic Business Level Strategies</i> .....	78
21.	<i>Core Product</i> dari L'équilibre Coffee and Bakeshoppe .....	80
22.	Penentuan Harga Menu L'équilibre Coffee and Bakeshoppe ....	86
23.	<i>Packaging</i> L'équilibre Coffee and Bakeshoppe .....	92
24.	<i>Programming</i> L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	93
25.	<i>Partnership</i> L'équilibre Coffee and Bakeshoppe .....	93
26.	Tingkat Inflasi Bulanan di Indonesia Periode Januari 2017-Oktober 2019 .....	94
27.	Aktivitas <i>Front Liner</i> di L'équilibre Coffee and Bakeshoppe....	100
28.	Aktivitas <i>Back Liner</i> di L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	101
29.	Aktivitas Pelanggan di L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	102
30.	Fasilitas L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	103
31.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas <i>Front Liner</i> dan Fasilitas .....	104
32.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas <i>Back Liner</i> dan Fasilitas .....	104
33.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan dan Fasilitas .....	105

## DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
34.	Kebutuhan Ruang Fasilitas L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	106
35.	Analisis Perbandingan Lokasi .....	107
36.	Investasi Teknologi L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	111
37.	Analisis Pekerjaan L'équilibre Coffee and Bakeshoppe .....	114
38.	Waktu Operasional L'équilibre Coffee and Bakeshoppe .....	118
39.	Analisis Beban Kerja <i>Kitchen Area</i> .....	118
40.	Analisis Beban Kerja <i>Service Area</i> .....	118
41.	Jumlah Tenaga Kerja L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	119
42.	Pembagian Shift Karyawan L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	123
43.	Jadwal Kerja Karyawan L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	123
44.	Jumlah Gaji Pokok Karyawan L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	127
45.	Jumlah THR Karyawan L'équilibre Coffee and Bakeshoppe ....	129
46.	Perhitungan Biaya Program BPJS .....	133
47.	Materi Pelatihan Awal L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	134
48.	Materi Pengembangan Khusus L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	135
49.	Estimasi Biaya Program Pelatihan dan Pengembangan L'équilibre Coffee and Bakeshoppe .....	135
50.	Identitas Pemegang Saham .....	138
51.	Rincian Sumber Investasi L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	149
52.	Perkiraan Biaya Investasi Awal L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	149
53.	Rincian Beban Renovasi dan Konstruksi.....	150
54.	Rincian Perkiraan Biaya Operasional .....	152
55.	Maksimal Pelanggan L'équilibre Coffee and Bakeshoppe.....	155
56.	Asumsi Perhitungan Distribusi Produk.....	155
57.	Rata-Rata Tingkat Diskonto .....	160
58.	Perhitungan <i>Payback Period</i> .....	162

## DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian .....	A1-A14
2.	Hasil Kuesioner.....	B1-B9
3.	Food and Beverage Cost .....	C1-C25
4.	Cost of Good Sold.....	D1-D9
5.	Expenses .....	E1-E5
6.	Equipment and Supplies .....	F1-F7
7.	Desain Grafis .....	G1
8.	Media Pemasaran .....	H1-H3
9.	Desain Interior .....	I1-I11
10.	List of Suppliers.....	J1
11.	Financial.....	K1-K22

