

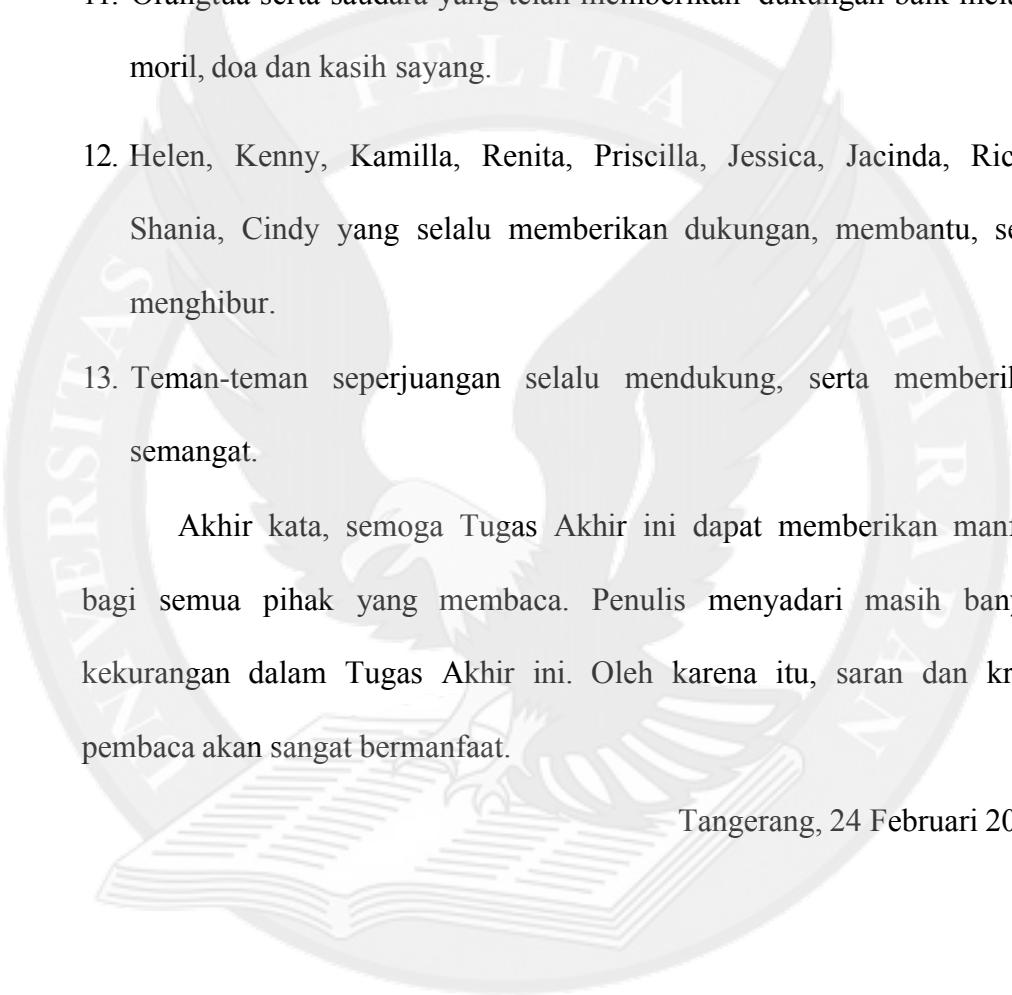
KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat yang diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir dengan judul PROPOSAL STUDI KELAYAKAN BISNIS OKURA – HOUSE OF MOCHI DI BSD CITY dapat diselesaikan.

Tugas akhir ini diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik guna memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan – Tangerang, Banten.

Selama mengikuti pendidikan program studi Pengelolaan Perhotelan hingga proses pengerjaan Tugas Akhir, disadari bahwa banyak bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, antara lain:

1. Bapak Drs. Demson R.H. Goeltom., M.Pd., selaku dosen pembimbing.
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 Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A. selaku Ketua Tim Penguji.
5. Bapak Reagan Brian, S.ST., M.M. selaku Anggota Tim Penguji.
6. Ibu Julita Then, S.Par., M.Par. selaku Anggota Tim Penguji.
7. Bapak Jimmy Muller Hasoloang Situmorang, A.Md.Par., B.Sc., M.B.A., selaku Penasehat Akademik.

- 
8. Seluruh dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
 9. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan yang telah membantu dalam keperluan administratif.
 10. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
 11. Orangtua serta saudara yang telah memberikan dukungan baik melalui moril, doa dan kasih sayang.
 12. Helen, Kenny, Kamilla, Renita, Priscilla, Jessica, Jacinda, Ricky, Shania, Cindy yang selalu memberikan dukungan, membantu, serta menghibur.
 13. Teman-teman seperjuangan selalu mendukung, serta memberikan semangat.
- Akhir kata, semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membaca. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, saran dan kritik pembaca akan sangat bermanfaat.

Tangerang, 24 Februari 2020

Violine Theofanny Limarta

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

BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	6
C. Metodologi	7
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	17

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

A. Analisis Permintaan	22
B. Analisis Penawaran	51
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis	76
D. Baur Pemasaran	83
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal, Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	97

BAB III ASPEK OPERASIONAL

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	100
B. Analisis Hubungan antara Aktivitas dan Fasilitas	119
C. Penghitungan Kebutuhan Ruangan Fasilitas	121
D. Pemilihan Lokasi	122
E. Teknologi yang Digunakan	124

BAB IV ASPEK MANAJEMEN

A.	Pengorganisasian	127
B.	Sumber Daya Manusia	144
C.	Aspek Yuridis	160

BAB V ASPEK FINANSIAL

A.	Kebutuhan dan Sumber Dana	173
B.	Perkiraan Biaya Operasional	177
C.	Perkiraan Pendapatan Usaha	185
D.	Proyeksi Neraca	189
E.	Proyeksi Laba Rugi	189
F.	Proyeksi Arus Kas	190
G.	Analisis Titik Impas	191
H.	Penilaian Investasi	192
I.	Penilaian Investasi	201
J.	Manajemen Resiko	217

BAB VI SIMPULAN	223
------------------------------	-----

DAFTAR PUSTAKA	228
-----------------------------	-----

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Laju Pertumbuhan Penduduk Provinsi Banten 2016-2017	2
2.	Jumlah Restoran/Rumah Makan Menurut Kecamatan di Kota Tangerang Selatan pada Tahun 2016-2017	3
3.	Hasil Olah Data Responden	23
4.	Hasil Olah Data Kondisi Pasar	25
5.	Uji Validitas	29
6.	Uji Reliabilitas	31
7.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Produk	32
8.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Harga	38
9.	Hasil Olah Data Kuesioner Bagian Distribusi	41
10.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Promosi	42
11.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Pemograman	44
12.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Karyawan	46
13.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Pengemasan	48
14.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Kerjasama	50
15.	Daftar Pesaing Langsung Okura – House of Mochi	52
16.	Daftar Pesaing Tidak Langsung Okura – House of Mochi	53
17.	Matriks Analisis SWOT Okura – House of Mochi	58
18.	Hasil Olah Data Kuesioner Domisili	76
19.	Hasil Olah Data Kuesioner Demografis dan Sosio-Ekonomis ...	77
20.	Hasil Olah Data Psikografis	79
21.	Hasil Olah Data Kuesioner Perilaku	80
22.	Menu Okura – House of Mochi	84
23.	Daftar Harga Okura – House of Mochi	88
24.	Anggaran Pemasaran Okura – House of Mochi	93
25.	Program Okura – House of Mochi	94
26.	Fasilitas Okura – House of Mochi	118
27.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas Okura – House of Mochi (Food and Beverage Production)	120
28.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas Okura – House of Mochi (<i>Service Sequence</i>)	120
29.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas Okura – House of Mochi (Konsumen)	121
30.	Kebutuhan Ruang Okura – House of Mochi	122
31.	Spesifikasi dan Deskripsi Pekerjaan Okura – House of Mochi ..	129
32.	Karyawan di Area Dapur	139
33.	Karyawan untuk <i>Dining Area</i>	141
34.	Jumlah Karyawan Okura – House of Mochi	142
35.	Jam Operasional Okura – House of Mochi	143

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
36.	Jadwal Kerja Karyawan Okura – House of Mochi	144
37.	Gaji Karyawan Okura – House of Mochi	150
38.	Perhitungan Biaya BPJS	156
39.	Perkiraan Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Okura – House of Mochi	160
40.	Identitas Pengelola Usaha	164
41.	Rincian Biaya Pengurusan Perijinan Okura – House of Mochi.....	172
42.	Perkiraan Biaya Investasi.....	173
43.	Perincian Biaya Persiapan Operasional	174
44.	Perincian Sumber Dana.....	175
45.	Suku Bunga Kredit Rupiah	176
46.	<i>Marketing Expense</i>	178
47.	<i>Salary Expense</i>	179
48.	<i>Training Expense</i>	179
49.	Biaya Asuransi Karyawan.....	181
50.	Perkiraan Biaya Utilitas	181
51.	Biaya <i>Printing</i> dan <i>Stationery</i>	182
52.	Biaya <i>Repair</i> dan <i>Maintenance</i>	182
53.	<i>PAR Insurance</i>	184
54.	Daftar Harga Okura – House of Mochi.....	185
55.	Perhitungan Asumsi Pendapatan Okura – House of Mochi	186
56.	Inflasi Bulanan Tahun 2016-2018	187
57.	Laju Pertumbuhan PDRB Atas Dasar Harga Berlaku menurut Lapangan Usaha Penyedia Akomodasi dan Makan Minum Tahun 2016-2018	188
58.	Asumsi Kenaikan Persentase Penjualan Okura – House of Mochi.....	188
59.	Suku Bunga Deposito	192
60.	Obligasi.....	193
61.	Pendapatan Tetap Bank BCA	195
62.	<i>SBI Rate</i>	196
63.	Rata-rata Tingkat Diskonto.....	197
64.	Perhitungan <i>Payback Period</i>	198

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Analisis <i>Five Forces Porter</i>	75
2.	Logo Okura – House of Mochi	85
3.	<i>Flow Chart</i> Aktivitas Karyawan di <i>Production</i>	101
4.	<i>Flow Chart</i> Aktivitas Karyawan di <i>Front of the House</i>	105
5.	<i>Flow Chart</i> Aktivitas Konsumen (<i>dine-in</i>)	110
6.	<i>Flow Chart</i> Aktivitas Konsumen (<i>take-away</i>)	112
7.	Struktur Organisasi Okura – House of Mochi	138



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian	A1-A15
2.	FBC	B1-B20
3.	<i>Expense</i>	C1-C7
4.	<i>Supplies and Equipment</i>	D1-D5
5.	<i>Design Layout</i>	E1-E6
6.	<i>Design</i>	F1-F7
7.	Daftar Pemasok	G1
8.	Laporan Keuangan	H1-H32

