

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas kasih karunia dan penyertaan-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Tugas Akhir dengan judul STUDI KELAYAKAN BISNIS HARMONIA TEA HOUSE DI GADING SERPONG, TANGERANG 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 – Jakarta.

Penulis menyadari tanpa adanya bimbingan, bantuan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak, penulis tidak mungkin dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik dan tepat waktu. Maka dari itu, dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih dengan segala kerendahan hati kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Bapak Dr. Ir. Rudy Pramono, M.Si., selaku Pembimbing.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan dan Ketua Tim Penguji.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
4. Bapak Jimmy M. H. Situmorang, B.Sc., MBA., selaku Anggota Tim Penguji.
5. Ibu Stephanie T. Mulyono, S.ST., M.Par., selaku Anggota Tim Penguji.
6. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A., selaku Penasehat Akademik.

7. Dr. Rudyanto, selaku Dosen Studi Kelayakan Bisnis yang dengan sabar menjelaskan materi pembelajaran dan menjawab pertanyaan-pertanyaan.
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, om, tante, dan nenek yang selalu memberikan kasih sayang, perhatian, dan doa.
12. Calvin Joe Dennedy dan Patricia Onasis yang tanpa pamrih membantu, menjelaskan, dan mencari solusi atas kesulitan-kesulitan yang terjadi selama penyusunan Tugas Akhir.
13. Celia Audrey, sebagai kakak kelas yang tidak pernah lelah menjawab pertanyaan-pertanyaan, menjadi kakak untuk berbagi cerita, dan menjadi teman untuk bercanda.
14. Teman-teman seperjuangan Michelle Adeline, Michelle Regina, Christy Laurencia, Desy Natalia, Yofitha Yang, dan Diana Indrawati Buntaran yang telah memberikan semangat dan bantuan, bertukar pikiran, saling memberikan saran juga solusi.
15. Teman-teman dari *Grup bukan Geng*, Cindy Surjawan, Veren Febriana, Monica Julia, Monica Hana, Ester Clarisa, Gracella Faustine, Christine Anggeline, Elvina Kimas, dan Velen Milenia, yang selalu memberikan dukungan dan hiburan.

16. Teman-teman akrab di Sekolah Menengah Atas Candle Tree School, Albert Salim, Maria Celine Saputra, Yosua Christianto, Angela Caritas, Elisa Cecilia, Jeffry, dan Vincencius Anthony yang selalu menyiapkan hati dan waktu untuk mendengarkan keluh kesah dan cerita, memberikan semangat, dan dukungan moral.
17. Teman-teman akrab di kuliah, Yemima Imanuel, Aurelie Carvina, Vanencia Ratu Lado, Fera Veronika, Winston Renatan, dan Leon Chrisdion, yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
18. Mentee-mentee dari Kelompok Hotel 17, Axel Alexander, Chika, Eric Ricardo, Felita Griselda, Herlin Ellen, Keke, Christy, Monica Isabel, Phoebe, Theo, dan Vivian Christy, yang selalu menyempatkan waktu untuk menanyakan kabar dan proses penulisan tugas akhir.
19. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan Tugas Akhir ini, masih terdapat banyak kekurangan. Maka itu, penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat memberikan dampak positif bagi penulis dan bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya. Akhir kata, penulis mengucapkan terima kasih.

Jakarta, 8 Februari 2021

Lucy Margaret Theda

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR v

DAFTAR ISI viii

DAFTAR GAMBAR x

DAFTAR TABEL xi

DAFTAR LAMPIRAN xii

BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal 1

B. Tujuan Studi Kelayakan..... 13

C. Metodologi Penelitian..... 16

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait 28

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

A. Analisis Permintaan..... 54

B. Analisis Penawaran 82

C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar 117

D. Baur Pemasaran 123

E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi 153

BAB III ASPEK OPERASIONAL

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas 162

B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas 183

C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas..... 185

D. Pemilihan Lokasi..... 186

E. Teknologi yang Digunakan..... 190

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Pengorganisasian 198
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia 212
C. Aspek Yudiris..... 231

BAB V ASPEK KEUANGAN

A. Kebutuhan dan Sumber Dana..... 246
B. Perkiraan Biaya Operasional..... 250
C. Perkiraan Pendapatan Usaha..... 255
D. Proyeksi Neraca..... 257
E. Proyeksi Laba Rugi 258
F. Proyeksi Arus Kas 259
G. Analisis Titik Impas..... 260
H. Penilaian Investasi..... 261
I. Manajemen Risiko..... 279

BAB VI SIMPULAN

A. Aspek Pasar dan Pemasaran..... 286
B. Aspek Operasional..... 290
C. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia 291
D. Aspek Keuangan..... 293

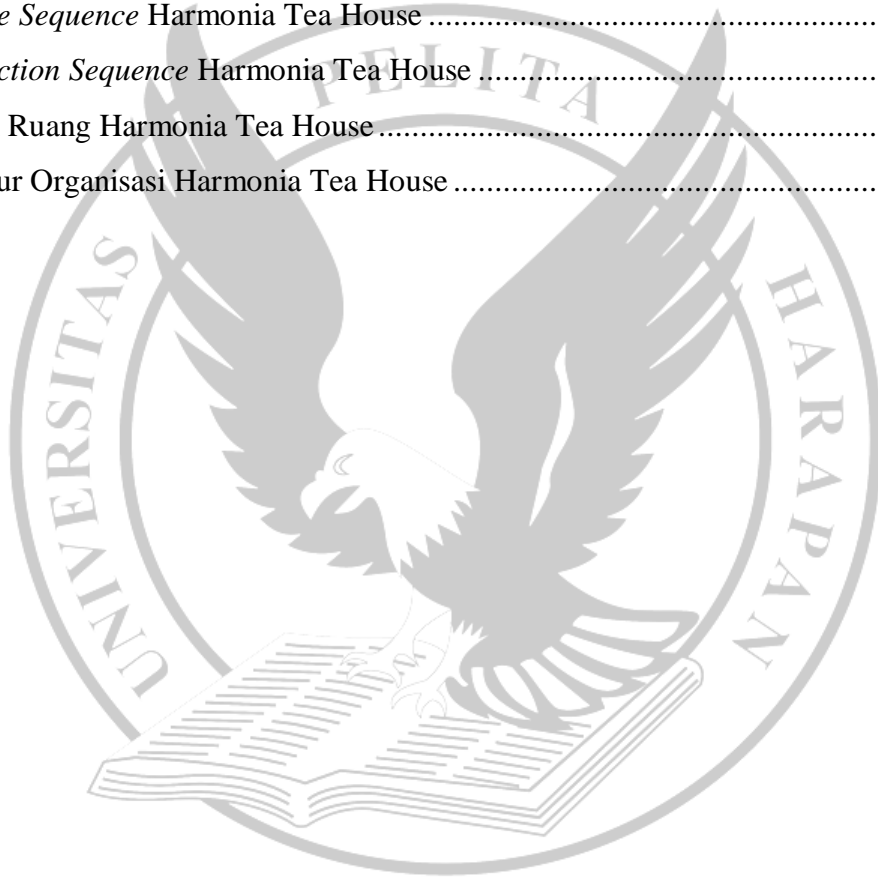
DAFTAR PUSTAKA 296

LAMPIRAN

CURRICULUM VITAE

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Rata-rata Pengeluaran per Kapita Menurut Kelompok Barang Makanan (Rupiah), Kabupaten Tangerang 2016-2019 (Persen).....	3
2.	Peta Lokasi Ruko Graha Boulevard, Gading Serpong	10
3.	Model <i>Five Forces Porter</i> Harmonia Tea House	116
4.	<i>Customer Process Flow</i> Harmonia Tea House	164
5.	<i>Service Sequence</i> Harmonia Tea House	170
6.	<i>Production Sequence</i> Harmonia Tea House	178
7.	Denah Ruang Harmonia Tea House	186
8.	Struktur Organisasi Harmonia Tea House	212



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Pendapatan Devisa Negara dari Sektor Pariwisata 2019 (Miliar USD)	2
2.	Pertumbuhan Produksi Industri Manufaktur 2019 Menurut Jenis Industri KBLI 2-digit (Persen)	4
3.	Daftar <i>Tea House</i> di Indonesia yang Bertahan di Pasar dalam Lima Tahun Sejak di Buka	6
4.	Produk Domestik Bruto Regional Menurut Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum Kabupaten Tangerang, 2015-2019 (Juta Rupiah)	7
5.	Jumlah Penduduk Menurut Kabupaten di Provinsi Banten 2019	8
6.	Pertumbuhan Implisit (Indeks Harga) Pengeluaran Konsumsi Akhir Rumah Tangga	9
7.	Hasil Olah Data Profil Responden	55
8.	Hasil Olahan Data Kondisi Pasar	57
9.	Uji Validitas	62
10.	Uji Reliabilitas.....	65
11.	Tingkat Keandalan Nilai <i>Cronbach's Alpha</i>	66
12.	Hasil Olahan Data Bagian Produk.....	67
13.	Hasil Olahan Data Bagian Harga	70
14.	Hasil Olahan Data Bagian Distribusi.....	72
15.	Hasil Olahan Data Bagian Promosi	74
16.	Hasil Olahan Data Bagian Sumber Daya Manusia	76
17.	Hasil Olahan Data Bagian Paket	78
18.	Hasil Olahan Data Bagian Pemograman	79
19.	Hasil Olahan Data Bagian Kerja Sama.....	81
20.	Daftar Pesaing Langsung Harmonia Tea House	84
21.	Daftar Pesaing Tidak Langsung Harmonia Tea House	86
22.	Analisa dan Strategi SWOT Harmonia Tea House	99
23.	Hasil Olah Data Kuesioner Geografis	117

24. Hasil Olah Data Demografis	118
25. Hasil Olahan Data Psikografis	119
26. Hasil Olahan Data Perilaku	119
27. <i>Core Product</i> Harmonia Tea House	127
28. <i>Facilitating Product</i> Harmonia Tea House.....	130
29. <i>Supporting Product</i> Harmonia Tea House.....	132
30. Menu Harmonia Tea House <i>Tea Collections</i>	137
31. Menu Harmonia Tea House <i>Other Beverages</i>	139
32. Menu Harmonia Tea House <i>Cake, Pastry, and Finger Food</i>	139
33. Menu Harmonia Tea House <i>Food</i>	140
34. Menu Harmonia Tea House <i>Package</i>	140
35. Rincian Paket Harmonia Tea House.....	148
36. Rincian Paket Harmonia Tea House.....	151
37. Produk Domestik Bruto Regional Menurut Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum Kabupaten Tangerang, 2015-2019 (Juta Rupiah).....	154
38. Produk Domestik Bruto Regional Menurut Harga Konstan 2010 Menurut Provinsi 2017-2019 (Milyar Rupiah)	154
39. Tingkat Inflasi Indonesia Tahun 2016-2020	155
40. <i>Complete Activities Process Flow</i> Harmonia Tea House	179
41. Hubungan Fungsional antara <i>Customer Sequence</i> dengan Fasilitas Harmonia Tea House	184
42. Hubungan Fungsional antara <i>Service Sequence</i> dengan Fasilitas Harmonia Tea House	184
43. Hubungan Fungsional antara <i>Production Sequence</i> dengan Fasilitas Harmonia Tea House	184
44. Perhitungan Kebutuhan Fasilitas Harmonia Tea House	185
45. Perbandingan Aspek Kriteria Pemilihan Lokasi Harmonia Tea House	187
46. Rincian Harga <i>Closed Circuit Television (CCTV)</i>	191
47. Rincian Harga Sistem <i>Point of Sales</i> Harmonia Tea House	193
48. Rincian Harga <i>Wireless Fidelity (Wi-Fi)</i> Harmonia Tea House	194

49. Rincian Harga <i>Fingerprint Attendance System</i> Harmonia Tea House	194
50. Rincian Harga <i>Air Conditioner</i> Harmonia Tea House	196
51. Rincian Harga <i>Speaker</i> Harmonia Tea House	196
52. Rincian Harga <i>Office Technology</i> Harmonia Tea House	197
53. Rincian Harga <i>Lift</i> Harmonia Tea House	197
54. Analisa Pekerjaan Sumber Daya Manusia Harmonia Tea House	199
55. Jumlah Tenaga Kerja Bagian Produksi Menurut Spears dan Greogoire	213
56. Jumlah Tenaga Kerja Area Layanan Menurut Spears & Greogoire	213
57. Jumlah Karyawan Harmonia Tea House	214
58. Pembagian Jadwal Kerja Harmonia Tea House	216
59. Gaji Karyawan Harmonia Tea House	223
60. Tunjangan Hari Raya Karyawan Harmonia Tea House	224
61. Biaya Jaminan Kesehatan dan Sosial Harmonia Tea House	228
62. Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Harmonia Tea House	229
63. Identitas Pelaksana Bisnis PT. Ohana Food Indonesia	235
64. Rincian Biaya dan Waktu Pemenuhan Peraturan Perundangan	245
65. Rincian Kebutuhan Dana Investasi Awal Harmonia Tea House	246
66. Rincian Biaya Renovasi Harmonia Tea House	247
67. Rincian <i>Pre-Operating Expenses</i> Harmonia Tea House	248
68. Rincian Sumber Dana Investasi Harmonia Tea House	249
69. Rincian Perkiraan Biaya Operasional Harmonia Tea House	250
70. Asumsi Perhitungan Biaya Utilitas Harmonia Tea House	253
71. Rincian Penjualan Harmonia Tea House Tahun Pertama	257
72. <i>Payback Period</i> Harmonia Tea House	262
73. Manajemen Risiko Harmonia Tea House	281

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner	A-1
2.	Daftar Pesaing	B-1
3.	<i>Food Costing</i>	C-1
4.	Desain Grafis	D-1
5.	Proyeksi Laporan Keuangan	E-1

