

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Proyek akhir ini dapat diselesaikan. Proyek akhir dengan judul STUDI KELAYAKAN BISNIS TAUTANG BURGER CAFÉ DI GADING SERPONG KABUPATEN 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.

Disadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Proyek 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 Proyek akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Juliana, S.E., M.M., selaku Pembimbing Proyek akhir.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M.,CHE, selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezvary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan dan selaku Penasehat Akademik yang selalu memberikan bimbingan dan dukungan selama masa perkuliahan.
4. Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST.Par., M.M., selaku Ketua Tim Penguji.
5. Bapak Dr. Ir. Rudy Pramono, M.Si., selalu Anggota Tim Penguji.
6. Ibu Rosianna Sianipar, S.ST. Par., M.M., selaku Anggota Tim Penguji.
7. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
8. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.

9. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis menyelesaikan proyek akhir ini.
10. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
11. Teman-teman seperjuangan Iona Kalonica, Jesica Youngky, Jessica Aprilia, Dandi Purnama, David Louis, Tayo Faiq Prajoko, Esther Novianti, Christy Laurencia, Catherine Huang, Amanda Chewnaldo, Desy Natalia yang telah memberikan semangat dan bantuan dalam membantu menyelesaikan Studi Kelayakan Bisnis penulis.
12. Virya Paramita yang telah membantu dalam membuat desain grafis, serta teman-teman akrab Larissa, Ivan Steven, Novenchrist, Michael, Junaidi, Catherine, Alexander Hengky yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
13. Semua teman-teman kelas F Jurusan Pengelolaan Perhotelan (Angkatan 2017) atas solidaritas, pertemanan, dan seluruh kenangan yang telah dilalui bersama selama empat tahun di Program Studi Manajemen Perhotelan Universitas Pelita Harapan.

Akhir kata, disadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam Proyek akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca akan sangat bermanfaat. Semoga Proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Jakarta, 15 Februari 2021

Gesviandhi Chandra Wijaya

DAFTAR ISI

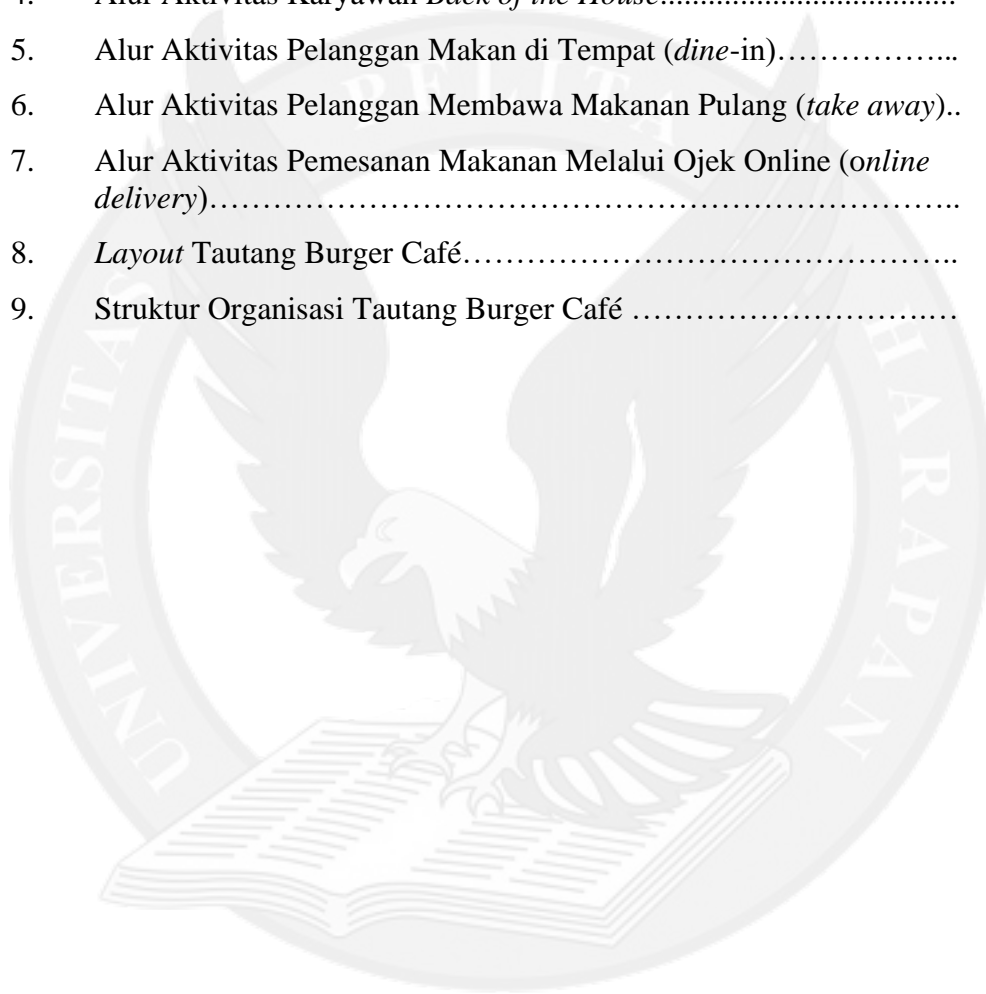
Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH PROYEK AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan	12
C. Metodologi.....	14
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	18
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan.....	31
B. Analisis Penawaran.....	65
C. Segmentasi, Target Dan Posisi Bisnis Dalam Pasar.....	83
D. Baur Pemasaran.	89
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, Dan Teknologi	107
BAB III ASPEK OPERASIONAL	
A. Aspek Jenis Aktivitas Dan Fasilitas	112
B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Dan Fasilitas.....	126
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	129
D. Pemilihan Lokasi.....	138
E. Teknologi Yang Digunakan.....	140
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	

A. Pengorganisasian.....	144
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....	158
C. Aspek Yuridis.....	171
BAB V ASPEK KEUANGAN	
A. Kebutuhan Dan Sumber Dana.....	185
B. Perkiraan Biaya Operasional dan COGS.....	189
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	194
D. Proyeksi Neraca.....	195
E. Proyeksi Rugi Laba.....	196
F. Proyeksi Arus Kas (<i>Cash Flow Projected</i>).....	197
G. Analisis Titik Impas (<i>Break-even Point</i>).....	197
H. Penilaian Investasi.....	198
I. Analisis Rasio Laporan Keuangan.....	206
J. Manajemen Risiko.....	215
BAB VI SIMPULAN	
DAFTAR PUSTAKA.....	226
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Peta Lokasi Tautang Burger Café.....	10
2.	Matriks Analisis <i>Five Forces Porter</i> Tautang Burger Café.....	83
3.	Logo Tautang Burger Café.....	90
3.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of the House</i>	115
4.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of the House</i>	118
5.	Alur Aktivitas Pelanggan Makan di Tempat (<i>dine-in</i>).....	120
6.	Alur Aktivitas Pelanggan Membawa Makanan Pulang (<i>take away</i>)..	122
7.	Alur Aktivitas Pemesanan Makanan Melalui Ojek Online (<i>online delivery</i>).....	123
8.	<i>Layout</i> Tautang Burger Café.....	137
9.	Struktur Organisasi Tautang Burger Café	154



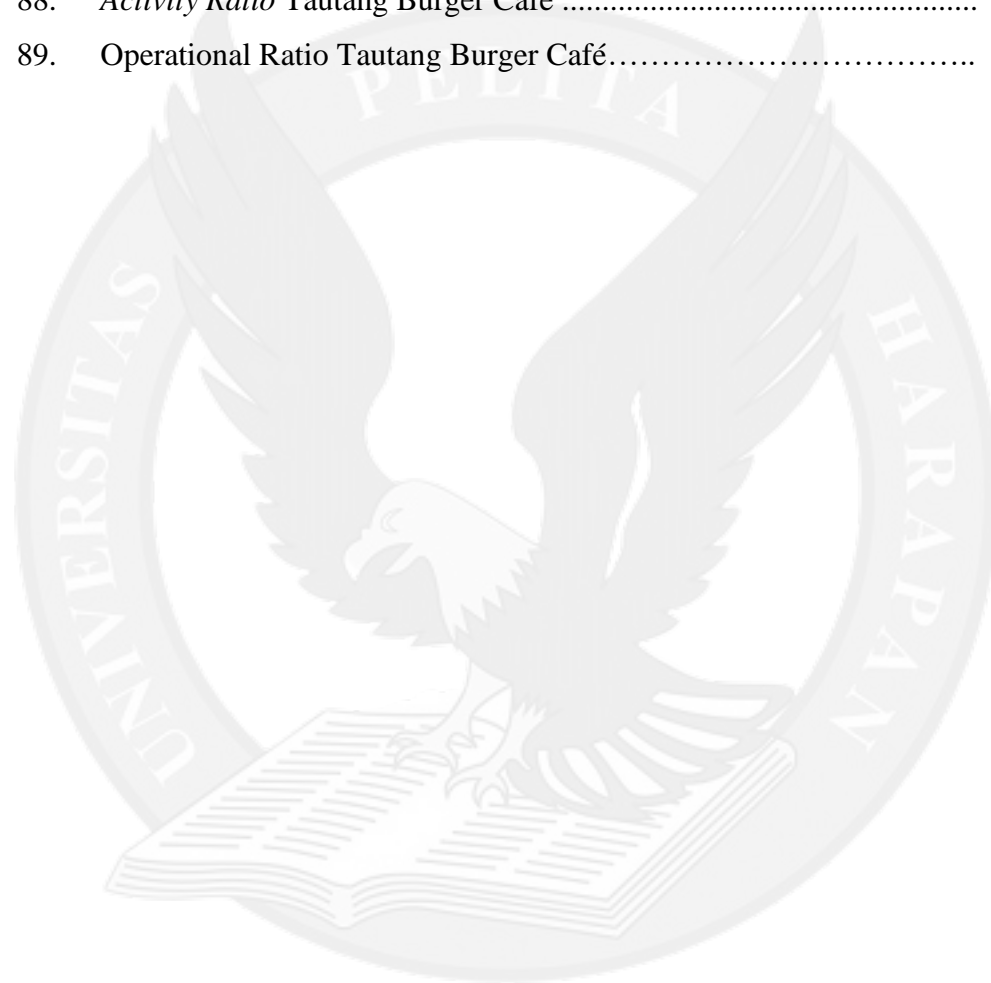
DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) Provinsi Banten Atas Dasar Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha Tahun 2016-2019.....	2
2.	Persentase Banyaknya Restoran Berskala Menengah dan Besar di Banten Menurut Jenis Makanan Utama yang Disajikan tahun 2015.....	5
3.	Persentase Banyaknya Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman Menurut Lokasi Usaha dan Jenis Usaha Tahun 2018.....	6
4.	Jumlah Rumah Makan/Restoran Menurut Kabupaten/Kota di Banten Tahun 2016-2019.....	7
5.	Persentase dan Kepadatan Penduduk Berdasarkan Kota/Kabupaten di Provinsi Banten	8
6.	Jumlah Rumah Makan/Restoran yang Memiliki Izin pada DPMPTSP Menurut Kecamatan di Kabupaten Tangerang tahun 2016-2019.....	9
7.	Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Banten Tahun 2019.....	32
8.	Hasil Olahan Data Kuesioner Profil Responden	33
9.	Hasil Olah Data Kondisi Pasar	36
10.	Uji Validitas.....	41
11.	Uji Reliabilitas,.....	43
12.	Hasil Olahan Data Bagian Produk.....	44
13.	Hasil Olahan Data Bagian Harga.....	47
14.	Hasil Olahan Data Bagian Distribusi.....	50
15.	Hasil Olahan Data Bagian Promosi.....	52
16.	Hasil Olahan Data Bagian Karyawan.....	54
17.	Hasil Olahan Data Bagian Pengemasan.....	57
18.	Hasil Olahan Data Bagian Pemograman	59
19.	Hasil Olahan Data Bagian Kerja Sama	61
20.	Hasil Olahan Data Uji Mutu Hedonik (Tekstur).....	62
21.	Hasil Olahan Data Uji Mutu Hedonik (Aroma).....	63
22.	Hasil Olahan Data Uji Mutu Hedonik (Rasa).....	63
23.	Hasil Olahan Data Uji Mutu Hedonik (Warna).....	64

No.	Keterangan	Halaman
24.	Hasil Olahan Data Uji Mutu Hedonik (Warna).....	64
25.	Daftar Direct Competition Tautang Burger Café	66
26.	Daftar Indirect Competition Tautang Burger Café	67
27.	Matriks Analisis SWOT Tautang Burger Café	73
28.	Menu Tautang Burger Café	91
29.	Menu Paket Tautang Burger Café	93
30.	Daftar Harga Tautang Burger Café	97
31.	Daftar Harga Paket Tautang Burger Café	96
32.	Inflasi Bulanan Indonesia Tahun 2019-2020 (Persen).....	108
33.	Perincian Biaya Aspek Sosial	109
34.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of the House</i> dengan Fasilitas	127
35.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back of the House</i> dengan Fasilitas.....	127
36.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan Makan di Tempat dengan Fasilitas	128
37.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan membawa makanan pulang (Take Away) dengan Fasilitas	128
38.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pemesanan Makanan atau Minuman melalui Ojek <i>Online</i> dengan Fasilitas.....	128
39.	Kalkulasi Kebutuhan Ruang Tautang Burger Café	129
40.	Daftar Peralatan di Dining Area	130
41.	Daftar Peralatan di Cashier.....	131
42.	Daftar Peralatan di Kitchen	131
43.	<i>Daftar Peralatan di Storage</i>	134
44.	Daftar Peralatan di Staff Locker	134
45.	Daftar Peralatan di <i>Back Office</i>	134
46.	Daftar Peralatan di <i>Restroom</i>	135
47.	Daftar Peralatan di <i>Chill Area</i>	136
48.	Daftar Peralatan di <i>Pantry</i>	136
49.	Daftar Peralatan di <i>Janitorial Storage</i>	136
50.	Total Biaya Peralatan Tautang Burger Café	137
51.	Perbandingan Pemilihan Lokasi	138

No.	Keterangan	Halaman
52.	Biaya Investasi Teknologi Tautang Burger Café.....	143
53.	Deskripsi Pekerjaan.....	146
54.	Spesifikasi Pekerjaan	149
55.	Panduan Jumlah Karyawan di <i>Kitchen Area</i>	156
56.	Panduan Jumlah Karyawan di <i>Dining Area</i>	156
57.	Jumlah Karyawan Tautang Burger Café	156
58.	Pembagian Shift Kerja Karyawan.....	157
59.	Jadwal Kerja Karyawan.....	158
60.	Anggaran Biaya Rekrutmen dan Seleksi	161
61.	Rincian Biaya Kompensasi Karyawan Tautang Burger Café	164
62.	Perhitungan Upah Lembur Karyawan	165
63.	Perhitungan Upah Karyawan Tautang Burger Café dalam Satu Tahun	166
64.	Rincian Biaya Program BPJS Karyawan Tautang Burger Café.....	168
65.	Pelatihan Karyawan Tautang Burger Café	170
66.	Tabel Identitas Pemegang Saham.....	174
67.	Perkiraan Biaya Legalitas.....	184
68.	Kebutuhan Dana Investasi Awal Tautang Burger Café.....	185
69.	Biaya untuk Renovasi Tautang Burger Café.....	186
70.	Biaya Pra-Operasional Tautang Burger Café.....	187
71.	Biaya Asumsi Property All Risk Sinar Mas.....	188
72.	Perincian Anggaran Sumber Dana Tautang Burger Café.....	189
73.	Rincian Biaya Operasional dan COGS.....	189
74.	Biaya <i>Utilities</i>	191
75.	Biaya <i>Marketing</i>	192
76.	Biaya <i>Printing and Stationary</i>	193
77.	Biaya <i>Repair and Maintenance</i>	193
78.	Perhitungan Total Maksimum <i>Customer</i> Tautang Burger Café.....	194
79.	Suku Bunga Deposito.....	199
80.	Obligasi.....	199
81.	Reksadana Tetap.....	201

No.	Keterangan	Halaman
82.	<i>Treasury Bill</i>	201
83.	Rata-rata Tingkat Diskonto.....	202
84.	Perhitungan <i>Payback Period</i>	203
85.	<i>Liquidity Ratio</i> Tautang Burger Café.....	206
86.	<i>Solvency Ratio</i> Tautang Burger Café.....	204
87.	<i>Profitability Ratio</i> Tautang Burger Café.....	205
88.	<i>Activity Ratio</i> Tautang Burger Café	208
89.	Operational Ratio Tautang Burger Café.....	212



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Lampiran A <i>Research Questionnaire</i>	229
2.	Lampiran B <i>Food and Beverage Costing</i>	230
3.	Lampiran C <i>COGS and Sales</i>	231
4.	Lampiran D <i>Supplies and Equipment</i>	232
5.	Lampiran E <i>Supplier List</i>	233
6.	Lampiran F <i>Financial Statement</i>	234
7.	Lampiran G <i>Floor Plan and Interior Design</i>	235
8.	Lampiran H <i>Graphic Design</i>	236
9.	Lampiran I <i>Questionnaire Result</i>	237

