

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir Studi Kelayakan Bisnis ini dapat terselesaikan dengan baik dan tepat waktu.

Tugas Akhir dengan judul STUDI KELAYAKAN BISNIS SÉRI MINI THEATRE RESTAURANT DI SUKARJO WIRYOPRANOTO, JAKARTA 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. Bapak Dr. Drs. Soeseno Bong, M.M., selaku Pembimbing 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.
4. Bapak Demson R.H. Goeltom, M.Pd., selaku Ketua Tim Penguji
5. Bapak Vincentius Nonot Yuliantoro, S.Sos.,M.M., selaku Anggota Tim Penguji
6. Ibu Dr. Theodosia C. Natalia, S.ST.Par, M.M., selaku Anggota Tim Penguji
7. Bapak Jimmy M.H. Situmorang, B.Sc., M.B.A., selaku Penasehat Akademik.

8. Seluruh dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan yang sudah memberikan jasa mereka dalam memberikan pengajaran yang baik selama masa perkuliahan
9. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
10. Saudari Michelle Adeline yang selalu membantu memberikan arahan, serta selalu ada ketika dibutuhkan
11. Saudari Stefanny Yuwono, Livia Kurniawan, Nadya Evelyn, dan Vanencia Ratu Lado yang menjadi teman seperjuangan penulis dari awal masuk kuliah hingga tahap penyusunan Tugas Akhir ini.
12. Saudari Charlotte Blaureen Safira, Savera Suhaimi Hasan, dan Kezia Rosanna Siahaan selaku rekan terdekat penulis sejak duduk dibangku Sekolah Menengah Pertama dan selalu bersedia memberikan masukan serta bantuan
13. Saudari Vellia & Sheren Laurensia yang selalu menemani penulis serta memberikan dukungan pada saat proses pembuatan Studi Kelayakan Bisnis ini
14. Saudari Jennie Wirawan, selaku rekan yang bersedia membantu dalam proses design dalam Studi Kelayakan Bisnis ini.

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.

Jakarta, 16 Desember 2020

Michelle Regina

DAFTAR ISI

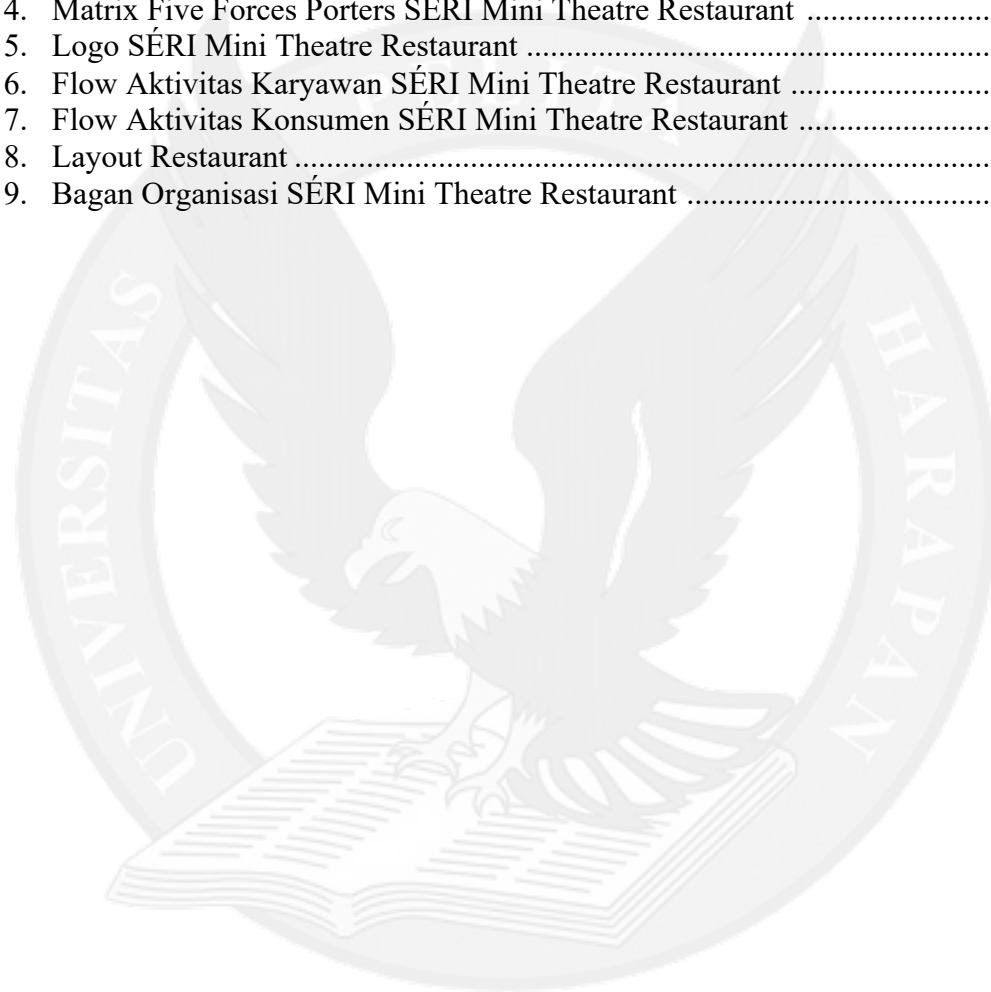
Halaman

JUDUL STUDI KELAYAKAN	
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	11
C. Metodologi Penelitian.....	13
D. Tinjauan Konseptual Bisnis Terkait.....	19
BAB II ASPEK PASAR & PEMASARAN	31
A. Analisis Permintaan	31
B. Analisis Penawaran.....	57
C. Segmentasi, Target, Posisi	75
D. Bauran Pemasaran.....	81
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi.	98
BAB III ASPEK OPERASIONAL	103
A. Aktivitas dan Fasilitas.....	103
B. Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	117
C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	120
D. Seleksi Lokasi	121
E. Teknologi	124
BAB IV ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA	127
A. Organisasi	127
B. Manajemen Sumber Daya Manusia	141
C. Aspek Legal	153

BAB V ASPEK FINANSIAL	166
A. Sumber dan Kebutuhan Dana	166
B. Proyeksi COGS dan Biaya Operasional	170
C. Proyeksi Pendapatan Usaha	175
D. Proyeksi Neraca Keuangan	179
E. Proyeksi Laba Rugi.....	182
F. Proyeksi Arus Kas.....	183
G. Analisis Break Even Point / Titik Impas.....	185
H. Penilaian Investasi	186
I. Analisis Laporan Rasio Finansial	191
J. Manajemen Risiko	217
BAB VI SIMPULAN	221
A. Pendahuluan.....	221
B. Aspek Pemasaran	222
C. Aspek Operasional	224
D. Aspek Organisasi (Sumber Daya Manusia).....	225
E. Aspek Finansial.....	226

DAFTAR GAMBAR

1. Jumlah Perjalanan Wisatawan Nusantara dan Total Pengeluaran pada Tahun 2002 – 2018	2
2. Aktivitas Masyarakat Indonesia pada saat Self-Quarantine	8
3. Lokasi yang Dikunjungi Masyarakat Indonesia Memasuki “New Normal”	9
4. Matrix Five Forces Porters SÉRI Mini Theatre Restaurant	75
5. Logo SÉRI Mini Theatre Restaurant	85
6. Flow Aktivitas Karyawan SÉRI Mini Theatre Restaurant	112
7. Flow Aktivitas Konsumen SÉRI Mini Theatre Restaurant	114
8. Layout Restaurant	120
9. Bagan Organisasi SÉRI Mini Theatre Restaurant	137



DAFTAR TABEL

1. Rata-Rata Pengeluaran per Perjalanan Menurut Jenis Pengeluaran (Ribu Rupiah)	3
2. Jumlah Pendapatan Usaha Penyediaan Makanan dan Minuman Serta Jenis Pelanggan Berdasarkan Lima Provinsi dengan Pendapatan Tertinggi Tahun 2017 (Jutaan Rupiah)	4
3. Pertumbuhan Aktivitas Akomodasi dan Jasa Layanan Makanan dan Minuman di DKI Jakarta	5
4. Populasi Penduduk DKI Jakarta Berdasarkan Distrik (2017-2019)	6
5. Jumlah Penonton Film Bioskop (2015 -2019)	7
6. Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Usia dan Jenis Kelamin di DKI Jakarta, 2019	32
7. Hasil Kuesioner Data Profil Responden	34
8. Hasil Data Kondisi Pasar	35
9. Hasil Data Fasilitas	38
10. Uji Validitas Baur Pemasaran	40
11. Uji Reliabilitas Baur Pemasaran	44
12. Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Produk	45
13. Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Harga	47
14. Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Distribusi	49
15. Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Promosi	50
16. Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Karyawan	52
17. Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Kerjasama	53
18. Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Pengemasan	55
19. Hasil Olahan Data Baur Pemasaran Program	56
20. Kompetitor Secara Langsung	58
21. Kompetitor Secara Tidak Langsung	59
22. Analisis Matrix SWOT	65
23. Menu Makanan & Minuman SÉRI Restaurant	81
24. Harga Menu SÉRI Mini Theatre Restaurant	87
25. Menu Paket SÉRI Mini Theatre Restaurant	95
26. Rincian Biaya Aspek Sosial	100
27. Teknologi SÉRI Mini Theatre Restaurant	101
28. Standard Operational Procedures SÉRI Mini Theatre Restaurant	105
29. Sub-Sistem Operasional SÉRI Mini Theatre Restaurant	115
30. Hubungan antara Aktivitas Karyawan Front of the House dengan Fasilitas SÉRI Mini Theatre Restaurant	117
31. Hubungan antara Karyawan Back of the House dengan Fasilitas SÉRI Mini Theatre Restaurant.....	117
32. Hubungan antara Konsumen dengan Fasilitas SÉRI Mini Theatre Restaurant	119
33. Kebutuhan Ruang Fasilitas	121
34. Perbandingan Lokasi	122
35. Rincian Harga Teknologi SÉRI Mini Theatre Restaurant	125

36. Job Description & Job Sepcification SÉRI Mini Theatre Restaurant	130
37. Jumlah Karyawan SÉRI Mini Theatre Restaurant	138
38. Jadwal Pembagian Shift Karyawan SÉRI Mini Theatre Restaurant	139
39. Jadwal untuk Karyawan Front of the House	140
40. Jadwal untuk Karyawan Back of the House	141
41. Gaji Karyawan SÉRI Mini Theatre Restaurant	147
42. Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan Karyawan	150
43. Pengeluaran untuk Program Training & Development	152
44. Beban Biaya Aspek Legal	165
45. Initial Investment SÉRI Mini Theatre Restaurant	166
46. Biaya Pre-Operating SÉRI Mini Theatre Restaurant	167
47. PAR Insurance SÉRI Mini Theatre Restaurant	168
48. Sumber Dana SÉRI Mini Theatre Restaurant	169
49. Biaya Operasional SÉRI Mini Theatre Restaurant	170
50. Biaya Utilitas SÉRI Mini Theatre Restaurant	172
51. Proyeksi Akumulasi Depresiasi dan Amortisasi dalam 10 Tahun	172
52. Beban Biaya Printing & Stationary SÉRI Mini Theatre Restaurant	174
53. Beban Biaya Repair & Maintenance SÉRI Mini Theatre Restaurant	174
54. Beban Biaya Corporate Social Responsibility Program SÉRI Mini Theatre Restaurant	175
55. Total Maksimum Konsumen SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 1 Tahun	177
56. Proyeksi Asumsi Penjualan SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	178
57. Proyeksi Neraca Keuangan SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	179
58. Proyeksi Laba Rugi SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	183
59. Proyeksi Arus Kas SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	184
60. Analisis Break Even Point SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	185
61. Penilaian Investasi dengan Discounted Payback Period SÉRI Mini Theatre Restaurant	188
62. Penilaian Investasi SÉRI Mini Theatre Restaurant	190
63. Proyeksi Current Ratio SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	192
64. Proyeksi Quick Ratio SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	193
65. Proyeksi Inventory to Net Working Capital SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	194
66. Proyeksi Cash Ratio SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	195
67. Proyeksi Operating Cash Flow SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	196
68. Proyeksi Debt to Assets SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	197
69. Proyeksi Debt to Equity SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun ..	198
70. Proyeksi Time Interest Earned SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	199

71. Proyeksi Long Term Debt to Capital Structure SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	200
72. Proyeksi Current Liabilities SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	201
73. Proyeksi Gross Profit Margin SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	202
74. Proyeksi Net Profit Margin SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	203
75. Proyeksi Return on Total Asset SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	204
76. Proyeksi Return on Total Equity SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	205
77. Proyeksi Earning per Share SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	205
78. Proyeksi Fixed Asset Turnover SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	207
79. Proyeksi Total Asset Turnover SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	208
80. Proyeksi Inventory Turnover SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	209
81. Proyeksi Day of Inventory Turnover SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	210
82. Proyeksi Networking Capital Turnover SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	210
83. Proyeksi Persentase Biaya Makanan SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	212
84. Proyeksi Persentase Biaya Minuman SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun	213
85. Proyeksi Persentase Biaya Buruh SÉRI Mini Theatre Restaurant dalam 10 Tahun.....	214

DAFTAR LAMPIRAN

1. Kuesioner Penelitian	A-1
2. Food & Beverage Cost	B-1
3. Biaya Lain-Lain	C-1
4. Finansial	D-1
5. Daftar Supplier	E-1
6. Floor Plan & Design Interior	F-1
7. Graphic Design	G-1
8. Daftar Riwayat Hidup	H-1

