

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan. Tugas Akhir dengan judul STUDI KELAYAKAN BISNIS SUGAR SPICES CAFE DI GADING SERPONG 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, 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. Ibu Juliana S. E., 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 dan Penasihat 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 Jimmy M.H. Situmorang, B.Sc., M.B.A., selaku Anggota Tim Penguji.
6. Bapak Dr. Meitolo Hulu, S.ST., 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 tugas akhir ini.
10. Orang tua, kakak serta adik, Kadir Zainal, Emy Japar, Rizky Pujiadi yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
11. Teman-teman seperjuangan Amanda Chewnaldo, Gesviandhi Chandra, Jesica Youngky, Jessica Aprilia dan Tayo Faiq yang telah memberikan semangat dan bantuan.
12. Teman-teman akrab Iola Kalonica, Fanny Oriana, Evelyn Agustinah dan Cindy Bernice yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
13. Virya Paramita yang telah membantu dalam pembuatan desain interior dan eksterior penulis.
14. Teman-teman kelas F Jurusan Pengelolaan Perhotelan Angkatan 2017 atas pertemanan, solidaritas dan seluruh kenangan yang telah dilalui bersama.
15. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

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, 15 Februari 2021

Iona Kalonica Theodora

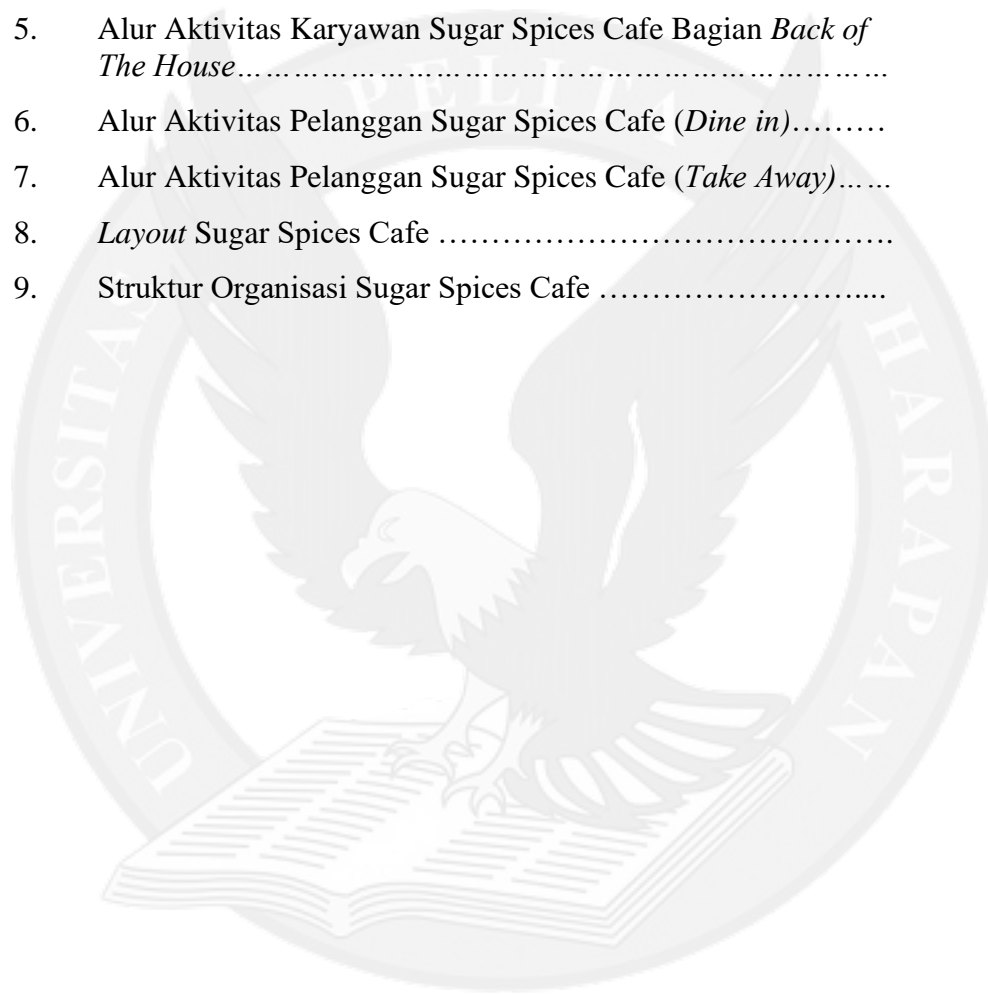
## DAFTAR ISI

|  |             |
|--|-------------|
| <b>HALAMAN JUDUL</b>   |             |
| <b>PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR</b>                                 |             |
| <b>PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING</b>  |             |
| <b>PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR</b>   |             |
| <b>KATA PENGANTAR.....</b>   | <b>v</b>    |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>   | <b>vii</b>  |
| <b>DAFTAR GAMBAR.....</b>  | <b>ix</b>   |
| <b>DAFTAR TABEL .....</b>  | <b>x</b>    |
| <b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>  | <b>xiii</b> |
| <br>   |             |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>  | <b>1</b>    |
| A. Gagasan Awal .....  | 1           |
| B. Tujuan Studi Kelayakan .....  | 7           |
| C. Metodologi .....  | 8           |
| D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....                                  | 13          |
| <b>BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN.....</b>   | <b>27</b>   |
| A. Analisis Permintaan .....   | 27          |
| B. Analisis Penawaran .....  | 61          |
| C. Segmentasi, Target, Posisi Bisnis Dalam Pasar .....                               | 78          |
| D. Baur Pemasaran.....   | 83          |
| E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan<br>Teknologi ..... | 99          |
| <b>BAB III ASPEK OPERASIONAL.....</b>  | <b>103</b>  |
| A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....  | 103         |
| B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas .....                 | 112         |
| C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas .....                                       | 114         |
| D. Pemilihan Lokasi .....  | 120         |
| E. Teknologi Yang Digunakan.....   | 122         |
| <b>BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....</b>                          | <b>126</b>  |
| A. Pengorganisasian.....   | 126         |

|   |            |
|---|------------|
| B. Pengembangan Sumber Daya Manusia.....                  | 138        |
| C. Aspek Yuridis .....                                    | 149        |
| <b>BAB V ASPEK KEUANGAN.....</b>                          | <b>160</b> |
| A. Kebutuhan Dan Sumber Dana .....                        | 160        |
| B. Perkiraan Biaya Operasional Dan <i>COGS</i> .....      | 163        |
| C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....                        | 168        |
| D. Proyeksi Neraca .....                                  | 170        |
| E. Proyeksi Rugi Laba.....                                | 171        |
| F. Proyeksi Arus Kas (Cash Flow Projected).....           | 171        |
| G. Analisis Titik Impas ( <i>Break Even Point</i> ) ..... | 172        |
| H. Penilaian Investasi .....                              | 173        |
| I. Analisa Rasio Laporan Keuangan.....                    | 176        |
| J. Manajemen Risiko .....                                 | 186        |
| <b>BAB VI SIMPULAN.....</b>                               | <b>190</b> |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                               | <b>194</b> |
| <b>LAMPIRAN</b>   |            |
| <b>DAFTAR RIWAYAT HIDUP</b>                               |            |

## DAFTAR GAMBAR

| No. | Keterangan   | Halaman |
|-----|--|---------|
| 1.  | Hierarki Kebutuhan Manusia Menurut Maslow .....                                  | 1       |
| 2.  | Matriks Analisis <i>Five Forces Porter</i> Sugar Spices Cafe.....                | 78      |
| 3.  | Logo Sugar Spices Cafe.....  | 85      |
| 4.  | Alur Aktivitas Karyawan Sugar Spices Cafe Bagian <i>Front of The House</i> ..... | 104     |
| 5.  | Alur Aktivitas Karyawan Sugar Spices Cafe Bagian <i>Back of The House</i> .....  | 106     |
| 6.  | Alur Aktivitas Pelanggan Sugar Spices Cafe ( <i>Dine in</i> ).....               | 108     |
| 7.  | Alur Aktivitas Pelanggan Sugar Spices Cafe ( <i>Take Away</i> ).....             | 109     |
| 8.  | <i>Layout</i> Sugar Spices Cafe .....  | 115     |
| 9.  | Struktur Organisasi Sugar Spices Cafe .....                                      | 135     |



## DAFTAR TABEL

| No. | Keterangan  | Halaman |
|-----|---|---------|
| 1.  | Rata-rata Pengeluaran per Kapita Sebulan Menurut Kelompok Komoditas di Kabupaten Tangerang Tahun 2018-2019.....                     | 2       |
| 2.  | Pertumbuhan Produk Domestik Regional Bruto Atas Dasar Harga Konstan Menurut Lapangan Usaha Kabupaten Tangerang Tahun 2016-2019..... | 2       |
| 3.  | Tingkat Partisipasi Konsumsi Menurut Makanan dan Minuman Jadi Maret 2020.....   | 3       |
| 4.  | Laju Pertumbuhan Penduduk di Provinsi Banten Tahun 2010-2019.   | 4       |
| 5.  | Persentase Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kabupaten Tangerang Tahun 2020.....                           | 28      |
| 6.  | Hasil Olahan Data Profil Responden.....   | 29      |
| 7.  | Hasil Olahan Data Kondisi Pasar.....  | 32      |
| 8.  | Uji Validitas.....  | 38      |
| 9.  | Uji Reliabilitas.....   | 41      |
| 10. | Hasil Olahan Data Bagian Produk.....  | 41      |
| 11. | Hasil Olahan Data Bagian Harga.....   | 46      |
| 12. | Hasil Olahan Data Bagian Distribusi.....  | 50      |
| 13. | Hasil Olahan Data Bagian Promosi.....   | 51      |
| 14. | Hasil Olahan Data Bagian Karyawan.....  | 53      |
| 15. | Hasil Olahan Data Bagian Pengemasan.....  | 56      |
| 16. | Hasil Olahan Data Bagian Pemrograman.....   | 58      |
| 17. | Hasil Olahan Data Bagian Kerja Sama.....  | 59      |
| 18. | Pesaing Langsung dari Sugar Spices Cafe.....  | 62      |
| 19. | Pesaing Substitusi dari Sugar Spices Cafe.....  | 63      |
| 20. | Matriks Analisis SWOT Sugar Spices Cafe.....  | 67      |
| 21. | Menu dan Harga Sugar Spices Cafe.....   | 90      |
| 22. | Inflasi Bulanan Indonesia Tahun 2019-2020.....  | 99      |
| 23. | Biaya Kegiatan Sosial.....  | 100     |
| 24. | Hubungan Fungsional Aktivitas Karyawan Sugar Spices Cafe dengan Fasilitas.....  | 113     |
| 25. | Hubungan Fungsional Aktivitas Pelanggan Sugar Spices Cafe dengan Fasilitas.....   | 113     |

| <b>No.</b> | <b>Keterangan</b>  | <b>Halaman</b> |
|------------|--|----------------|
| 26.        | Perincian Kebutuhan Ruang Fasilitas Sugar Spices Cafe.....                 | 114            |
| 27.        | Rincian Inventaris <i>Kitchen</i> .....                                    | 115            |
| 28.        | Rincian Inventaris <i>Dining Area</i> .....                                | 117            |
| 29.        | Rincian Inventaris <i>Display, Order, Cashier Area</i> .....               | 118            |
| 30.        | Rincian Inventaris <i>Office Area</i> .....                                | 118            |
| 31.        | Rincian Inventaris <i>Storage, Janitor, Locker Area</i> .....              | 119            |
| 32.        | Rincian Inventaris <i>Toilet Area</i> .....                                | 120            |
| 33.        | Perbandingan Pemilihan Lokasi Sugar Spices Cafe.....                       | 121            |
| 34.        | Rincian Pengeluaran untuk POS Selama Setahun.....                          | 123            |
| 35.        | Rincian Pengeluaran untuk CCTV.....  | 124            |
| 36.        | Rincian Pengeluaran untuk <i>Wi-Fi</i> .....                               | 125            |
| 37.        | Rincian Pengeluaran Teknologi Sugar Spices Cafe.....                       | 125            |
| 38.        | <i>Job Description</i> dan <i>Job Specification</i> Sugar Spices Cafe..... | 128            |
| 39.        | Panduan Jumlah Karyawan di Dapur.....                                      | 136            |
| 40.        | Panduan Jumlah Karyawan di Area Layanan.....                               | 136            |
| 41.        | Jumlah Kebutuhan Karyawan Sugar Spices Cafe.....                           | 136            |
| 42.        | Jumlah Kerja Karyawan Sugar Spices Cafe.....                               | 137            |
| 43.        | Biaya Perekrutan Karyawan Sugar Spices Cafe.....                           | 139            |
| 44.        | Gaji dan THR Karyawan Sugar Spices Cafe.....                               | 142            |
| 45.        | Perhitungan Upah Lembur Karyawan.....                                      | 143            |
| 46.        | Perhitungan Upah Lembur Karyawan Sugar Spices Cafe dalam Satu Tahun.....   | 144            |
| 47.        | Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan Karyawan Sugar Spices Cafe.....         | 146            |
| 48.        | Kegiatan Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Sugar Spices Cafe.....        | 148            |
| 49.        | Biaya Perizinan Pendirian Sugar Spices Cafe.....                           | 159            |
| 50.        | Biaya Investasi Awal Sugar Spices Cafe.....                                | 160            |
| 51.        | <i>Renovation Expenses</i> Sugar Spices Cafe.....                          | 161            |
| 52.        | <i>Pre-Operating Expenses</i> Sugar Spices Cafe.....                       | 162            |
| 53.        | Sumber Dana Sugar Spices Cafe.....   | 163            |
| 54.        | Biaya Operasional dan <i>COGS</i> Sugar Spices Cafe.....                   | 164            |

| <b>No.</b> | <b>Keterangan</b>  | <b>Halaman</b> |
|------------|--|----------------|
| 55.        | <i>Utilities Expenses</i> Sugar Spices Cafe.....           | 166            |
| 56.        | Asumsi Penjualan Sugar Spices Cafe Pada Tahun Pertama..... | 170            |
| 57.        | Perhitungan <i>Payback Period</i> .....                    | 174            |
| 58.        | Manajemen Risiko Sugar Spices Cafe.....                    | 188            |





## DAFTAR LAMPIRAN

| No. | Keterangan                             | Halaman |
|-----|--|---------|
| A.  | Kuesioner Penelitian.....              | A-1     |
| B.  | <i>Food and Beverage Costing</i> ..... | B-1     |
| C.  | <i>COGS and Sales</i> .....            | C-1     |
| D.  | <i>Supplies and Equipment</i> .....    | D-1     |
| E.  | Biaya.....                             | E-1     |
| F.  | Laporan Keuangan.....                  | F-1     |
| G.  | <i>Floor Plan and 3D Models</i> .....  | G-1     |
| H.  | <i>Graphic Design</i> .....            | H-1     |
| I.  | Daftar Supplier.....                   | I-1     |
| J.  | Hasil Kuesioner.....                   | J-1     |

