

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat, kasih karunia dan rahmatNya sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan judul **STUDI KELAYAKAN BISNIS RESTORAN NASTHRU DI GADING SERPONG** dengan baik dan tepat waktu. Tugas akhir 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.

Dalam penyusunan tugas akhir ini, penulis mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan dan Pembimbing Tugas Akhir yang telah memberikan masukan untuk menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
3. Bapak Kevin Gustian Yulius, S. Tr. Par., M. Par., selaku Ketua Penguji Tugas Akhir.
4. Ibu Juliana, S.E., M.M, selaku Anggota Penguji Tugas Akhir.
5. Ibu Stephanie T. Mulyono, S. ST., M.Par., selaku Anggota Penguji Tugas Akhir.
6. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A., selaku Penasehat Akademik.
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 dan kakak yang telah memberikan dukungan moral, doa dan kasih sayang.
11. Vincent Sebastian Wijaya yang telah memberikan bantuan dan masukan.
12. Teman-teman seperjuangan Christabella Tjeng, Shania Silke dan Shania Godiva yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. Teman-teman akrab, Abraham Titus, Cindy Susanto, dan Patrick Ricky Aldo yang selalu mendukung, membantu dan memberi perhatian.
14. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam tugas akhir ini, oleh sebab itu penulis mengucapkan mohon maaf atas kekurangna atau kesalahan. Penulis menerima segala bentuk kritik dan saran atas tuugas akhir ini sehingga dapat memperbaiki kesalahan yang ada. Penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi setiap pembaca.

Jakarta, 16 Februari 2021

Amelia Kartika

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	10
C. Metodologi	11
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkaiit.....	15
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	24
A. Analisis Permintaan	24
B. Analisis Penawaran	50
C. Segmentasi, Target Dan Posisi Bisnis Dalam Pasar	68
D. Bauran Pemasaran.....	75
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup Dan Teknologi ...	87
BAB III ASPEK OPERASIONAL.....	91
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	91
B. Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Dan Fasilitas.....	99
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	100
D. Pemilihan Lokasi.....	112
E. Teknologi Yang Digunakan	115

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA.....	124
A. Pengorganisasian.....	124
B. Sumber Daya Manusia	132
C. Aspek Yuridis	140
BAB V ASPEK FNANSIAL.....	155
A. Kebutuhan Dan Sumber Dana.....	155
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	158
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	164
D. Proyeksi Neraca	166
E. Proyeksi Rugi Laba	166
F. Proyeksi Arus Kas.....	167
G. Analisis Titik Impas	168
H. Penilaian Investasi.....	169
I. Manajemen Risiko	192
BAB VI SIMPULAN.....	195
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Persentase Kontribusi PDB Pariwisata di Indonesia Tahun 2016-2019	2
2.	Hasil <i>Pre-test Drive Thru</i> Restoran NASTHRU.....	5
3.	Hasil <i>Pre-test Drive Thru</i> Restoran NASTHRU.....	8
4.	Hasil <i>Pre-test Drive Thru</i> Restoran NASTHRU.....	8
5.	Hasil <i>Pre-test Drive Thru</i> Restoran NASTHRU.....	8
6.	Analisis <i>Five Forces Porter</i>	67
7.	Logo Restoran NASTHRU	77
8.	<i>Packaging</i> Restoran NASTHRU	85
9.	Tingkat Pengangguran di Indonesia.....	89
10.	<i>Service Blueprint</i> Restoran NASTHRU.....	93
11.	<i>Outline Customer Process</i> Restoran NASTHRU	98
12.	<i>Digital Menu Board Outdoor</i>	118
13.	<i>Artificial Intelligence</i>	118
14.	<i>Quick Response Code</i> (Kode QR).....	119
15.	<i>Fingerprint Machine</i>	120
16.	<i>Electronic Data Capture</i> BCA.....	121
17.	<i>Electronic Data Capture</i> Mandiri	121
18.	<i>Closed Circuit Television</i> (CCTV)	121
19.	<i>Audio Sound System</i>	122
20.	Wi-Fi	122
21.	Aplikasi Pemesanan <i>Online</i> (Gojek dan Grab)	123
22.	<i>Wireless Paging Calling System</i>	124
23.	Struktur Organisasi Restoran NASTHRU	131
24.	Perhitungan Biaya Listrik per Bulan.....	162

DAFTAR TABEL

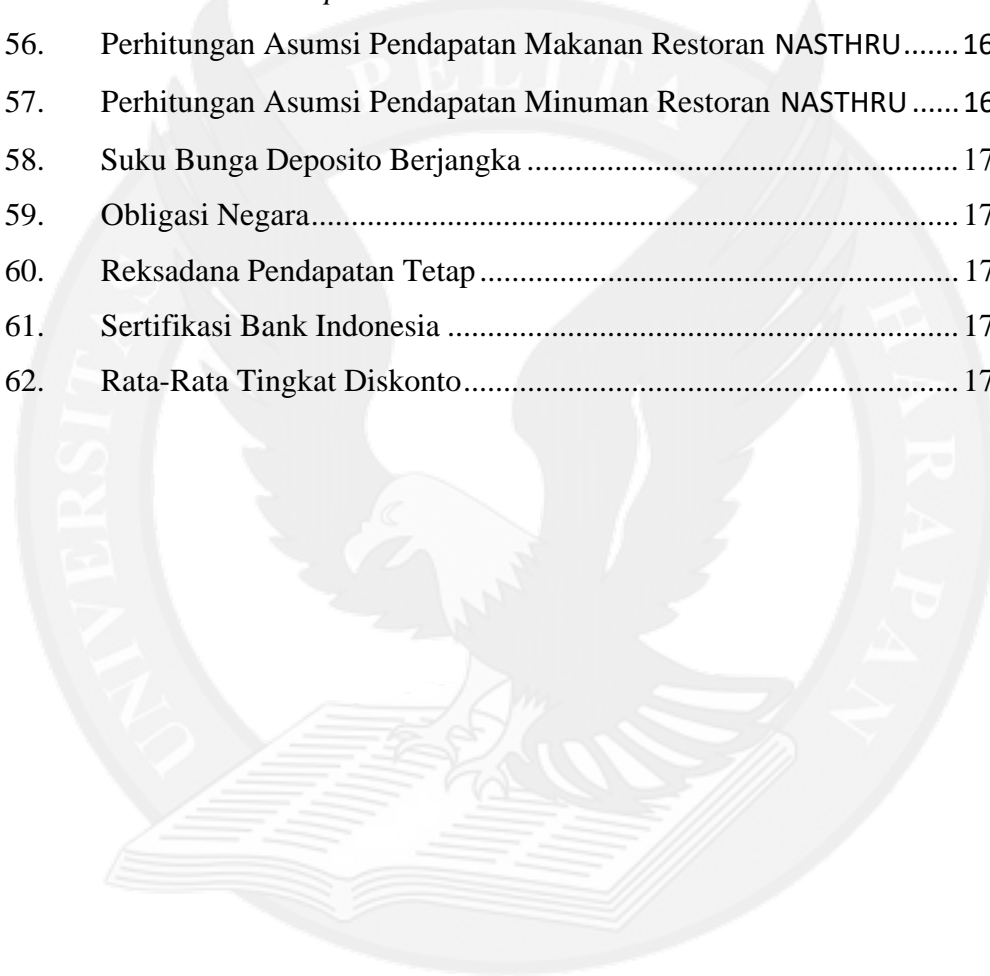
No.	Keterangan	Halaman
1.	Produk Domestik Bruto Berdasarkan Lapangan Usaha pada Industri Pengolahan Non Migas (Milyar Rupiah) Tahun 2016-2019	2
2.	Jumlah Penduduk Per Kecamatan Kabupaten Tangerang Tahun 2016-2019	9
3.	Hasil Olahan Data Berdasarkan Profil Responden	26
4.	Hasil Olahan Data Berdasarkan Kondisi Pasar	28
5.	Hasil Olahan Data Berdasarkan Keadaan Lokasi dan Fasilitas.....	32
6.	Hasil Uji Validitas Restoran NASTHRU	34
7.	Hasil Uji Reliabilitas Restoran NASTHRU	35
8.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian Produk	36
9.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Place</i>	38
10.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Price</i>	40
11.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Promotion</i>	41
12.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>People</i>	43
13.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Packaging</i>	46
14.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Programming</i>	47
15.	Hasil Olahan Data Kuesioner Bagian <i>Partnership</i>	49
16.	Analisis Pesaing Restoran NASTHRU	52
17.	Matriks SWOT Restoran NASTHRU	55
18.	Variasi Menu Makanan Restoran NASTHRU	76
19.	Variasi Menu Minuman Restoran NASTHRU	76
20.	Daftar Harga Pada Menu Restoran NASTHRU.....	82
21.	<i>Programming</i> Restoran NASTHRU	86
22.	<i>Partnership</i> Restoran NASTHRU	87
23.	Pertumbuhan Produk Domestik Bruto Indonesia.....	88
24.	Biaya Kegiatan Sosial Restoran NASTHRU	89

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
25.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Front Liner dan Fasilitas.....	101
26.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Back Liner dan Fasilitas.....	101
27.	Hubungan Fungsional Antara Aktivitas Pelanggan dan Fasilitas.....	101
28.	Kebutuhan Ruang Fasilitas Restoran NASTHRU	102
29.	Inventaris Dapur Restoran NASTHRU.....	102
30.	Inventaris <i>Drive Thru</i> Restoran NASTHRU.....	105
31.	Inventaris <i>Office</i> Restoran NASTHRU	107
32.	Inventaris <i>Employee Area</i> Restoran NASTHRU	109
33.	Inventaris <i>Storage Room</i> Restoran NASTHRU.....	110
34.	Inventaris Toilet Restoran NASTHRU	112
35.	Analisis Perbandingan Lokasi.....	114
36.	Investasi Teknologi Restoran NASTHRU	124
37.	Jam Operasional Restoran NASTHRU	132
38.	Jadwal Kerja Karyawan Restoran NASTHRU	133
39.	Daftar Gaji Karyawan Restoran NASTHRU	137
40.	Estimasi Biaya Pelatihan Karyawan Restoran NASTHRU	141
41.	Identitas Pelaksana Bisnis Restoran NASTHRU	143
42.	Perkiraan Biaya Legalitas Restoran NASTHRU	155
43.	Perkiraan Biaya Investasi Restoran NASTHRU.....	156
44.	Perincian Biaya Persiapan Operasional Restoran NASTHRU	157
45.	Perincian Sumber Dana Restoran NASTHRU.....	157
46.	Suku Bunga Kredit Rupiah	158
47.	Biaya Pemasaran Restoran NASTHRU	159
48.	Biaya Gaji Restoran NASTHRU	160
49.	Biaya Pelatihan Restoran NASTHRU	160
50.	Biaya Penghargaan Restoran NASTHRU.....	161

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
51.	Biaya Asuransi Restoran NASTHRU	162
52.	Perkiraan Biaya Utilitas Restoran NASTHRU	163
53.	Biaya Perlengkapan Restoran NASTHRU	163
54.	<i>PAR Insurance</i>	165
55.	<i>Entertainment Expenses</i>	165
56.	Perhitungan Asumsi Pendapatan Makanan Restoran NASTHRU.....	166
57.	Perhitungan Asumsi Pendapatan Minuman Restoran NASTHRU	167
58.	Suku Bunga Deposito Berjangka	170
59.	Obligasi Negara.....	171
60.	Reksadana Pendapatan Tetap	173
61.	Sertifikasi Bank Indonesia	173
62.	Rata-Rata Tingkat Diskonto.....	174



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	Kuesioner Pre Test	A-1
B.	Kuesioner Penelitian	B-1
C.	Laporan Keuangan	C-1
	<i>Turn Over & Kapasitas Maksimum</i>	C-1
	<i>Inflation Rate</i>	C-1
	<i>GDRP Banten</i>	C-1
	<i>Initial Investment</i>	C-2
	<i>Cost of Good Sold</i>	C-3
	<i>Cost of Good Sold Percentage</i>	C-4
	<i>Cost of Good Sold Assumption</i>	C-5
	<i>Sales Assumption</i>	C-7
	<i>Amortization & Depreciation</i>	C-9
	<i>Laba Rugi</i>	C-11
	<i>Cash Flow</i>	C-14
	<i>Investment Valuation</i>	C-18
	<i>Balance Sheet</i>	C-19
	<i>Manual IRR</i>	C-22
	<i>Equity Earning Balance</i>	C-22
	<i>Loan Interest</i>	C-23
	<i>Working Capital Interest</i>	C-24
	<i>Retained Earning</i>	C-25
	<i>Beginning Inventory</i>	C-26
	<i>Discount</i>	C-28
	<i>Analisis BEP</i>	C-30
D.	Daftar Supplier	D-1
E.	Nilai Tukar Mata Uang	E-1
F.	Food Cost Recipes	F-1
	<i>Nasi Goreng Kampung</i>	F-1
	<i>Nasi Goreng Seafood</i>	F-2

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
	Nasi Goreng Kampung.....	F-3
	Nasi Goreng Teri.....	F-4
	Nasi Goreng Petai	F-5
	Nasi Goreng Cabai Hijau	F-6
G.	<i>Product, Price & Packaging</i>	G-1
	<i>Digital Menu Board</i>	G-1
	<i>Packaging</i>	G-1
	Nasi Goreng Teri.....	G-2
	Nasi Goreng Petai	G-2
	Nasi Goreng Kampung.....	G-2
	Nasi Goreng Kambing	G-3
	Nasi Goreng Cabai Hijau	G-3
	Nasi Goreng <i>Seafood</i>	G-3
H.	<i>Promotion</i>	H-1
	Poster.....	H-1
	<i>Instagram Feeds</i>	H-1
I.	<i>People</i>	I-1
	Seragam <i>Cashier & Manager</i> Operasional	I-1
	Seragam <i>Steward</i>	I-1
	Seragam <i>Cooker</i>	I-1
J.	Desain Denah	J-1