

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 SE.REN CLOUD KITCHEN DI KELAPA GADING ini ditunjukkan 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. Bapak Jimmy M.H. Situmorang B.Sc., M.B.A., 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 V. Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M., selaku Ketua Penguji.
5. Ibu Sandra Maleachi S.Pd., M.A., selaku Anggota Penguji.
6. Ibu Ir. Ira Brunchilda Hubner, M.T., selaku Anggota Penguji.
7. Ibu Juliana, S.E., M.M., selaku Penasehat Akademik.
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 menyelesaikan tugas akhir ini.
11. Orang tua, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
12. Teman seperjuangan Febryani Angelita yang telah memberikan semangat dan bantuan.
13. Teman-teman akrab Wilson, Tika, Tasya, Sherika, Shannia, Marleen, dan Reyna yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
14. 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, 9 Februari 2021

Jesslyn Shareen Rabita

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	10
C. Metodologi.....	12
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait.....	16
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan.....	27
B. Analisis Penawaran.....	52
C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis dalam Pasar.....	71
D. Baur Pemasaran.....	75
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup Dan Teknologi.....	96
BAB III ASPEK OPERASIONAL	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas.....	99

B.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	115
C.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas.....	118
D.	Pemilihan Lokasi.....	119
E.	Teknologi yang Digunakan.....	120
BAB IV	ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	
A.	Pengorganisasian.....	125
B.	Sumber Daya Manusia.....	139
C.	Aspek Yuridis.....	150
BAB V	ASPEK KEUANGAN	
A.	Kebutuhan dan Sumber Dana.....	165
B.	Perkiraan Biaya Operasional.....	168
C.	Perkiraan Pendapatan Usaha.....	172
D.	Proyeksi Neraca.....	173
E.	Proyeksi Laba Rugi.....	174
F.	Proyeksi Arus Kas.....	175
G.	Analisis Titik Impas.....	176
H.	Penilaian Investasi.....	177
I.	Analisa Rasio Laporan Keuangan.....	180
J.	Manajemen Risiko.....	194
BAB VI	SIMPULAN.....	198
	DAFTAR PUSTAKA.....	201
	LAMPIRAN	
	DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Kunjungan Wisatawan Mancanegara ke Indonesia Menurut Kebangsaan	1
2.	Indikator Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) DKI Jakarta Menurut Lapangan Usaha	3
3.	Indikator Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) DKI Jakarta Menurut Lapangan Usaha	4
4.	Jumlah Penduduk dan Laju Pertumbuhan Penduduk Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi DKI Jakarta	8
5.	Jumlah Restoran di Jakarta Utara	9
6.	Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di DKI Jakarta	29
7.	Hasil Olahan Kuesioner dari Profil Responden.....	31
8.	Hasil Olahan Kuesioner dari Kondisi Pasar	33
9.	Uji Realibilitas dan Validitas dari Baur Pemasaran.....	37
10.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Produk	38
11.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Harga	41
12.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Distribusi	43
13.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Promosi.....	44
14.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Manusia	45
15.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Pengemasan	47
16.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Kerja Sama	48
17.	Hasil Olahan Kuesioner dari Baur Pemasaran Pemrograman	50
18.	Hasil Olahan Kuesioner dari Minat Responden dalam Menjadi Bagian <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	51
19.	Pesaing Langsung <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	53
20.	Pesaing Alternatif <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	54
21.	Matriks SWOT <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	61
22.	Produk dari <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	79

23.	Harga dari Produk <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	86
24.	Perincian Biaya Aspek Sosial.....	97
25.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Front of the House</i> dengan Fasilitas.....	116
26.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas <i>Back of the House</i> dengan Fasilitas.....	116
27.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan (Pembeli) dengan Fasilitas.....	117
28.	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan (Penyewa) dengan Fasilitas.....	117
29.	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	118
30.	Perincian Harga POS	120
31.	Perincian Harga Wi-Fi	121
32.	Perincian Harga CCTV	121
33.	Teknologi yang Digunakan <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	123
34.	Deskripsi Pekerjaan dan Spesifikasi <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	126
35.	Panduan Jumlah Karyawan <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i> Terhadap Penyewa dan Pelanggan	136
36.	Jumlah Karyawan di <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	137
37.	Jadwal Kerja Karyawan di <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	137
38.	Biaya Perekrutan <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	141
39.	Biaya Kompensasi Karyawan <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	146
40.	Biaya Jaminan Kesehatan dan Sosial Karyawan <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	148
41.	Program serta Biaya Pelatihan dan Pengembangan <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	149
42.	Biaya Pengurusan Perizinan <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	164
43.	Perkiraan Biaya Investasi Awal <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	165
44.	<i>Pre-Operating Expense Se.Ren Cloud Kitchen</i>	166
45.	Perincian Anggaran Sumber Dana <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	167

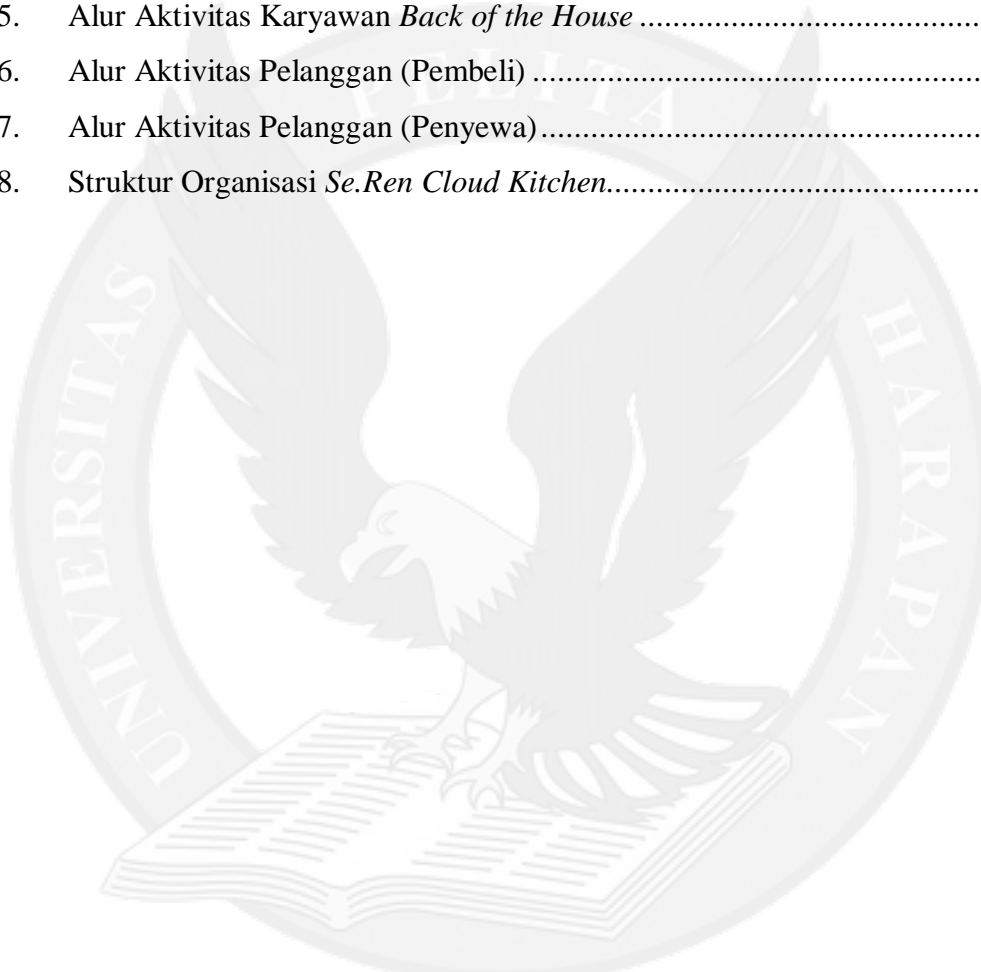
46. Rincian Biaya Operasional *Se.Ren Cloud Kitchen* 168

47. Asumsi Penyewaan Tahun Pertama sampai Tahun ke-sepuluh *Se.Ren Cloud Kitchen* 173



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Matriks <i>Porter's Five Forces Se.Ren Cloud Kitchen</i>	70
2.	Logo <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	80
3.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of the House</i> dengan pelanggan.....	103
4.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Front of the House</i> dengan penyewa.....	106
5.	Alur Aktivitas Karyawan <i>Back of the House</i>	109
6.	Alur Aktivitas Pelanggan (Pembeli)	111
7.	Alur Aktivitas Pelanggan (Penyewa).....	113
8.	Struktur Organisasi <i>Se.Ren Cloud Kitchen</i>	135



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner Penelitian.....	A-1
2.	Layout & Desain	B-1
3.	Daftar Pemasok.....	C-1
4.	Biaya Lain-Lain	D-1
5.	<i>Beginning Inventory</i>	E-1
6.	<i>Equipment & Supply</i>	F-1
7.	<i>Kitchen Cost</i>	G-1
8.	Finansial.....	H-1
9.	Hasil Output SPSS	I-1
10.	Proposal Kerja.....	J-1