

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan berkatNya, sehingga Tugas Akhir ini dapat terselesaikan dengan baik.

Tugas Akhir yang berjudul PROPOSAL STUDI KELAYAKAN BISNIS PANE IN CUCINA CLOUD KITCHEN DI GADING SERPONG, TANGERANG ini bertujuan untuk memenuhi 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 dapat diselesaikan tepat waktu. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada pihak yang telah membantu proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada:

1. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A, selaku Dosen Pembimbing yang telah membimbing dan membantu dalam penyusunan Proposal Studi Kelayakan Bisnis Pane in Cucina *Cloud Kitchen* dari awal hingga pengumpulan Tugas Akhir ini.
2. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan dan Pembimbing Akademik.
3. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan yang telah membantu dan membimbing dalam kegiatan akademik perkuliahan.
4. Ibu Dr. Theodosia C. Nathalia, S.ST.Par., M.M. sebagai ketua penguji.
5. Bapak Jimmy M.H. Situmorang, B.Sc., M.B.A. sebagai anggota penguji.
6. Bapak Vasco A.H. Goeltom, S.ST.Par., M.M. sebagai anggota penguji.

7. Seluruh dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan yang telah membantu dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Staf Fakultas Pariwisata yang telah membantu dalam mengurus seluruh keperluan administratif.
9. Staf Perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu dalam menyediakan buku guna keperluan perkuliahan.
10. Orang tua, kakak, dan adik yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayang.
11. Teman-teman seperjuangan Agatha, Christine, Franky, Priscillia, Stevanny dan Theovanus yang telah memberikan dukungan kepada penulis dan sesama.
12. Teman Akrab, Kezia, Valerian, Nandy, Aaron, Thavaro, Tegar, Hillary yang telah membantu dalam penulisan Tugas Akhir dan selalu memberikan dukungan.
13. Semua pihak yang tidak bisa disebutkan Namanya satu per satu dalam membantu penulisan dan penyusunan Tugas Akhir ini.

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

Jakarta, Februari 2021

Tiffany

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR..... v

DAFTAR GAMBAR..... ix

DAFTAR TABEL x

DAFTAR LAMPIRAN xii

BAB I PENDAHULUAN..... 1

A. Gagasan Awal 1

B. Tujuan 2

C. Metodologi..... 4

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait 7

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN 17

A. Analisis Permintaan 17

B. Analisis Penawaran..... 34

C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis dalam Pasar..... 42

D. Bauran Pemasaran..... 47

E. Ekonomi, Sosial, Hukum dan Politik, Lingkungan dan Teknologi 62

BAB III ASPEK OPERASIONAL 67

A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas 67

B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas 75

C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas..... 76

D. Analisa lokasi..... 77

E. Teknologi yang digunakan..... 79

BAB IV ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA	82
A. Pengorganisasian	82
B. Pengembangan Sumber Daya Manusia	93
C. Aspek Yudiris	104
BAB V ASPEK FINANSIAL	111
A. Kebutuhan dan Sumber Dana	111
B. Perkiraan Biaya Operasional	113
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	118
D. Proyeksi Neraca	119
E. Proyeksi Rugi Laba.....	120
F. Proyeksi Arus Kas	121
G. Analisis Titik Impas.....	121
H. Financial Ratio	122
I. Penilaian Investasi	130
J. Manajemen Risiko	133
BAB VI SIMPULAN.....	138
DAFTAR PUSTAKA	143
LAMPIRAN	
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1	Logo dan Tagline Pane in Cucina.....	49
2	Diagram Urutan Aktivitas Bagian Depan.....	70
3	Diagram Urutan Aktivitas Area Dapur.....	72
4	Diagram Urutan Aktivitas Pelanggan.....	73
5	Struktur Organisasi Pane in Cucina.....	89



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1	Kependudukan Tangerang 2010-2019.....	18
2	Hasil Kuesioner pada Data Responden	20
3	Hasil Kuesioner pada Kondisi Pasar	21
4	Koefisien Alpha Cronbach Pane in Cucina <i>Cloud Kitchen</i>	23
5	Hasil Kuesioner pada <i>Product</i>	24
6	Hasil Kuesioner pada <i>Price</i>	26
7	Hasil Kuesioner pada <i>Promotion</i>	27
8	Hasil Kuesioner pada <i>People</i>	28
9	Hasil Kuesioner pada <i>Place</i>	29
10	Hasil Kuesioner pada <i>Packaging</i>	30
11	Hasil Kuesioner pada <i>Programming</i>	32
12	Hasil Kuesioner pada <i>Partnership</i>	33
13	<i>Subtitute</i> Pane in Cucina.....	35
14	<i>Indirect Competitor</i> Pane in cucina.....	36
15	Analisis SWOT Pane in Cucina <i>Cloud Kitchen</i>	40
16	Menu Pane in Cucina.....	47
17	Menu dan Harga Pane in Cucina	53
18	Tingkat Inflasi Indonesia	63
19	Biaya <i>Corporate Social Relationship</i> (CSR).....	64
20	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas Area Depan.....	75
21	Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas Area Dapur	76
22	Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Pane in Cucina.....	77
23	Analisa Lokasi	78
24	Harga Peralatan Kasir	79
25	Harga Komputer	80
26	Harga CCTV	80
27	Harga Mesin Sidik Jari	81
28	Harga Wi-Fi.....	81
29	Deskripsi Kerja Pane in Cucina.....	83
30	Analisis Beban Kerja Area Dapur	90
31	Analisis Beban Kerja Area Kasir.....	90
32	Jumlah Karyawan Pane in Cucina	91
33	Jadwal Kerja Karyawan Pane in Cucina.....	93
34	Kompensasi Karyawan Tetap.....	97
35	Kompensasi Karyawan Paruh Waktu	98
36	Total Kompensasi Seluruh Karyawan	98
37	Program Jaminan Social Pane in Cucina.....	100
38	Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan Pane in Cucina	101

39	Biaya Seragam Karyawan Pane in Cucina	104
40	Biaya Pengurusan Perizinan Pane in Cucina.....	110
41	Perkiraan Biaya Investasi Awal Pane in Cucina	111
42	Sumber Dana Pane in Cucina	112
43	Biaya Operasional Pane in Cucina	114
44	Perkiraan Penjualan Menu Pane in Cucina pada Tahun Pertama.....	119
45	Total Aset Pane in Cucina	120
46	Manajemen Risiko Pane in Cucina.....	136



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Kuesioner.....	A-1
2.	Costing Makanan dan Minuman.....	B-1
3.	Harga Pokok Penjualan dan Penjualan.....	C-1
4.	Peralatan dan Perlengkapan.....	D-1
5.	Beban.....	E-1
6.	Laporan Keuangan.....	E-1
7.	Desain Interior dan Denah.....	F-1
8.	Desain Grafis.....	H-1

