

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 PROPOSAL STUDI KELAYAKAN BISNIS SUCRÉ: DRIVE-THRU DESSERT HOUSE AND BAKING STUDIO 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:

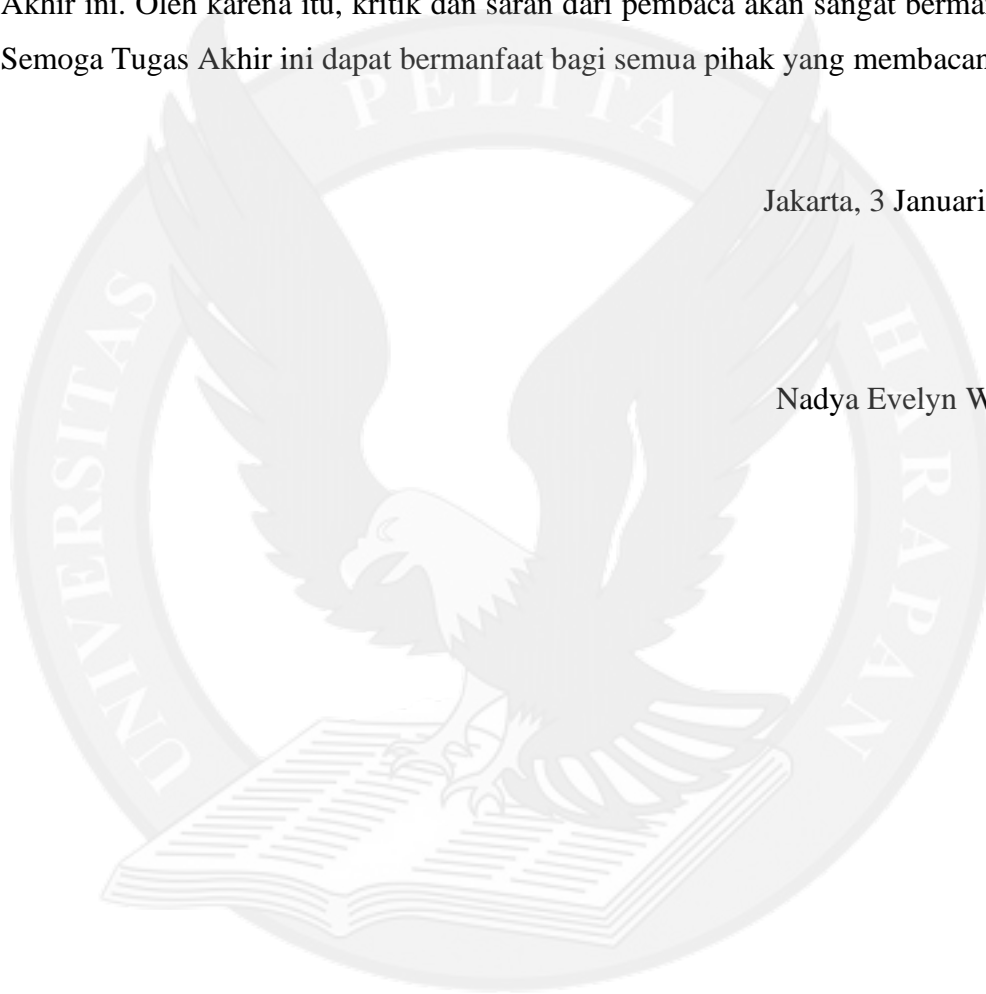
1. Ibu Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
2. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan
3. Ibu Dr. Wulanmeiaya Wowor, S.E., M.M., selaku Dosen Pembimbing.
4. Bapak Dr. Meitolo Hulu, S.St., M.M., Bapak Dr.Ir. Rudy Pramono, M.Si. dan Ibu Nova Irene B.S., S.Tr.Par., M.Par., selaku Dosen Penguji
5. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
6. Staf Karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
7. Staf Karyawan perpustakaan UPH Johannes Oentoro yang telah membantu penulis hingga lulus kuliah
8. Orang tua penulis Iyan Wijaya dan Teti Hertati serta kakak penulis yakni Maria Nathalie Wijaya dan adik penulis Sharla Madelaine yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
9. Teman-teman seperjuangan yakni tim SKB yaitu Cathrine Huang, Febryani Angelita, Mega Mentari yang telah memberikan motivasi dan bantuan kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir.

10. Teman-teman akrab, Stay Funny Squad yaitu Michelle Regina, Vanencia Ratu Lado, Livia Kurniawan, Stefanny Yuwono yang ikut mendukung penulis.
11. Seluruh teman Jurusan Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Angkatan 2017.
12. 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, 3 Januari 2020

Nadya Evelyn Wijaya



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR	
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Gagasan Awal	1
B. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis	8
C. Metodologi Penelitian	10
D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	15
BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN	
A. Analisis Permintaan	30
B. Analisis Penawaran	45
C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar	61
D. Baur Pemasaran	65
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	69
BAB III ASPEK OPERASIONAL	
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	93
B. Analisis Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas	102
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	103
D. Pemilihan Lokasi	110
E. Teknologi yang Digunakan	112

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

A. Pengorganisasian	114
B. Sumber Daya Manusia	129
C. Aspek Yuridis	139

BAB V ASPEK KEUANGAN

A. Kebutuhan dan Sumber Dana	157
B. Perkiraan Biaya Operasional	160
C. Perkiraan Pendapatan Usaha	166
D. Proyeksi Neraca	167
E. Proyeksi Laba Rugi	168
F. Proyeksi Arus Kas	169
G. Analisis Titik Impas (<i>Break-even Point</i>)	170
H. Penilaian Investasi	171
I. Analisa Rasio Laporan Keuangan	174
J. Manajemen Resiko	185

BAB VI SIMPULAN 195

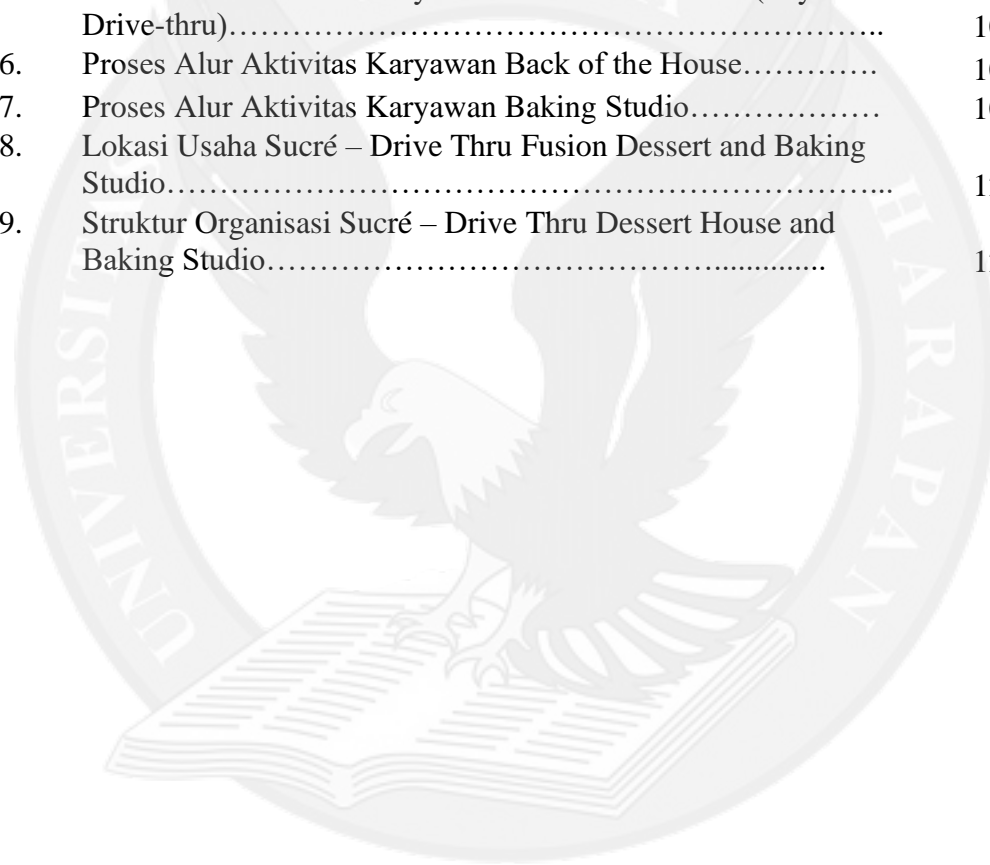
DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP

DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Matriks Five-Forces Porter.....	66
2.	Logo Usaha Sucre – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	78
3.	Proses Alur Aktivitas Pelanggan Drive-Thru.....	101
4.	Proses Alur Aktivitas Pelanggan atau Pengunjung Baking Studio.....	102
5.	Proses Alur Aktivitas Karyawan Front of the House (Layanan Drive-thru).....	104
6.	Proses Alur Aktivitas Karyawan Back of the House.....	105
7.	Proses Alur Aktivitas Karyawan Baking Studio.....	107
8.	Lokasi Usaha Sucre – Drive Thru Fusion Dessert and Baking Studio.....	124
9.	Struktur Organisasi Sucre – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	127



DAFTAR TABEL

No.	Keterangan	Halaman
1.	Jumlah Wisatawan Mancanegara.....	1
2.	Jumlah Penduduk di Provinsi Banten.....	3
3.	Pre-test Minat Masyarakat pada Baking Studio.....	5
4.	Daftar Restoran menurut Jenis Makanan di Tangerang dan Tangerang Selatan.....	6
5.	Pre-test Minat Masyarakat pada Makanan Penutup (dessert)...	7
6.	Jumlah Penduduk di Kabupaten Tangerang.....	30
7.	Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin Provinsi Banten Tahun 2019.....	31
8.	Hasil Kuesioner Profil Responden & Kondisi Pasar.....	33
9.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran – Produk.....	36
10.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran – Harga.....	38
11.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran – Lokasi.....	39
12.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran – Promosi.....	40
13.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran – Paket.....	41
14.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran – Sumber Daya Manusia.....	42
15.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran – Kerja Sama.....	43
16.	Hasil Kuesioner Baur Pemasaran – Program.....	44
17.	Uji Reliabilitas dengan Cronbach's Alpha.....	45
18.	Hasil Uji Validitas.....	46
19.	Daftar Kompetitor Langsung usaha Sucré – Drive Thru Dessert House and Baking Studio (Dessert House).....	51
20.	Daftar Kompetitor Langsung usaha Sucré – Drive Thru Dessert House and Baking Studio (Baking Studio).....	51
21.	Daftar Kompetitor Tidak Langsung usaha Sucré – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	52
22.	Daftar Kompetitor Alternatif usaha Sucré – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	52
23.	Matriks Analisis SWOT Sucré – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	57
24.	Daftar Menu Dessert Sucré – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	74
25.	Daftar Menu Minuman Sucré – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	75
26.	Program Baking Studio Sucré – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	75
27.	Perkiraan Biaya Promosi Sucré – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	88
28.	Paket Sucré – Drive Thru Dessert House and Baking Studio...	87

29.	Program Sucre – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	88
30.	Inflasi Kabupaten Tangerang Tahun 2019-2020.....	94
31.	Perkiraan Biaya Workshop.....	96
32.	Hubungan Fungsional Aktivitas Front of the House Drive-thru dan Fasilitas.....	107
33.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Back of the House dan Fasilitas.....	108
34.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan Drive-thru dan Fasilitas.....	108
35.	Hubungan Fungsional antara Aktivitas Pelanggan Baking Studio dan Fasilitas.....	108
36.	Kebutuhan Ruang Fasilitas Sucre – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	109
37.	Perbandingan Lokasi untuk Sucre – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	110
38.	Teknologi yang digunakan dalam usaha Sucre – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	113
39.	Uraian Job Description dan Job Specification.....	116
40.	Waktu Operasional Sucre – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	119
41.	Jadwal Pembagian Jam Kerja Sucre – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	120
42.	Analisis Beban Kerja Pastry Area Menurut Spears dan Gregoire.....	126
43.	Jumlah Karyawan Sucre – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	127
44.	Jadwal Kerja Karyawan Sucre – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	127
45.	Biaya Rekrutmen, Seleksi, dan Orientasi Karyawan.....	132
46.	Pembagian Jumlah Gaji Karyawan.....	133
47.	Biaya Jaminan Sosial Ketenagakerjaan dan Kesehatan.....	136
48.	Biaya Pelatihan dan Pengembangan Karyawan.....	137
49.	Biaya Seragam Karyawan Sucre – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	138
50.	Biaya Pengurusan Perijinan Sucre – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	155
51.	Perkiraan Biaya Investasi Awal Sucre – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	157
52.	Biaya Operasional Sucre – Drive-Thru Dessert House and Baking Studio.....	160
53.	Perkiraan Penjualan Sucre – Drive Thru Dessert House and Baking Studio pada Tahun Pertama.....	166
54.	Neraca Usaha Sucre – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	167

55	Labu Rugi Usaha Sucre – Drive Thru Dessert House and Baking Studio.....	168
56.	Manajemen Risiko Sucre – Drive-Thru Dessert House and Baking Studio.....	186



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
1.	Lampiran Kuesioner Penelitian.....	A-1
2.	Lampiran Hasil Kuesioner	B-1
3.	Lampiran Costing Makanan dan Minuman.....	C-1
4.	Lampiran Cost of Good Sold (COGS).....	D-1
5.	Lampiran Beban Biaya.....	E-1
6.	Lampiran Persediaan Awal.....	F-1
7.	Lampiran Peralatan.....	G-1
8.	Lampiran Perlengkapan	H-1
9.	Lampiran Keuangan.....	I-1
10.	Lampiran Desain Interior.....	J-1
11.	Lampiran Desain Grafis.....	K-1
12.	Lampiran Media Pemasaran.....	L-1
13.	Lampiran Pemasok.....	M-1

