

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala berkat yang telah diberikan-Nya, sehingga laporan Tugas Akhir ini dapat diselesaikan.

Tugas Akhir dengan judul *STUDI KELAYAKAN BISNIS NUSANTARA SATAY BUFFET RESTAURANT DI ALAM SUTERA – SERPONG UTARA, TANGERANG SELATAN* 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. Bapak Dr. Soeseno Bong, 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 Ketua Tim Penguji.
4. Ibu Ira Brunchilda Hubner, M.T., selaku Anggota Tim Penguji.
5. Ibu Lice Sari, A.Md., B.As., M.B.A., selaku Anggota Tim Penguji.
6. Bapak Jimmy Situmorang B.Sc., M.B.A., selaku Penasehat Akademik.
7. Semua dosen Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.

8. Semua karyawan Fakultas Pariwisata yang telah membantu penulis dalam kegiatan administratif.
9. Papa, Mama, Sherly Yuwono, dan Kenneth Nathanael Yuwono yang telah memberikan dukungan moril, doa, dan kasih sayang.
10. Teman-teman *Stayfunny Squad*, Livia Kurniawan, Michelle Regina, Nadya Evelyn Wijaya, dan Vanencia Ratu Lado yang telah memberikan dukungan dan penghiburan selama proses penulisan Tugas Akhir.
11. Angeline Florence dan Nathaniel Richard yang telah mendukung dan membantu dalam pembuatan desain bangunan bisnis restoran.
12. Mentor Cristabella Aurel dan Ci Evelyn Lauwreen yang selalu memberikan dukungan dan masukan selama proses penyusunan Tugas Akhir.
13. Teman-teman seperjuangan, Yofitha Yang, Aurelia Carvina, Michelle Adeline, dan Imelda Joanna yang telah memberikan dukungan dan nasehat.
14. Teman-teman Burung Hantu, Bella Imelda, Jane Berliani, Diana Puspita, Keiko Shintota, Elvira Sinamo, dan Natasha Joanita yang selalu mendukung dan menyemangati.
15. Semua pihak yang namanya tidak dapat disebutkan satu per satu.

Akhir kata, penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan dalam laporan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun dari para pembaca akan sangat bermanfaat. Penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang membacanya.

Tangerang, Desember 2020

Stefanny

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 9
- C. Metodologi 10
- D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait 18

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

- A. Analisis Permintaan..... 38
- B. Analisis Penawaran 60
- C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis Dalam Pasar..... 79
- D. Baur Pemasaran..... 86
- E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup, dan Teknologi..... 111

BAB III ASPEK OPERASIONAL

- A. Aktivitas dan Fasilitas 119
- B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas 143
- C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas 146
- D. Pemilihan Lokasi 147
- E. Teknologi yang Digunakan 151

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

- A. Pengorganisasian 153
- B. Sumber Daya Manusia 169
- C. Aspek Yuridis 188

BAB V ASPEK KEUANGAN

A. Kebutuhan dan Sumber Dana.....	205
B. Perkiraan Biaya Operasional.....	209
C. Perkiraan Pendapatan Usaha.....	214
D. Proyeksi Neraca.....	218
E. Proyeksi Laba Rugi.....	220
F. Proyeksi Arus Kas.....	222
G. Analisis Titik Impas.....	223
H. Penilaian Investasi.....	225
I. Analisis Rasio Keuangan.....	232
J. Manajemen Risiko.....	248

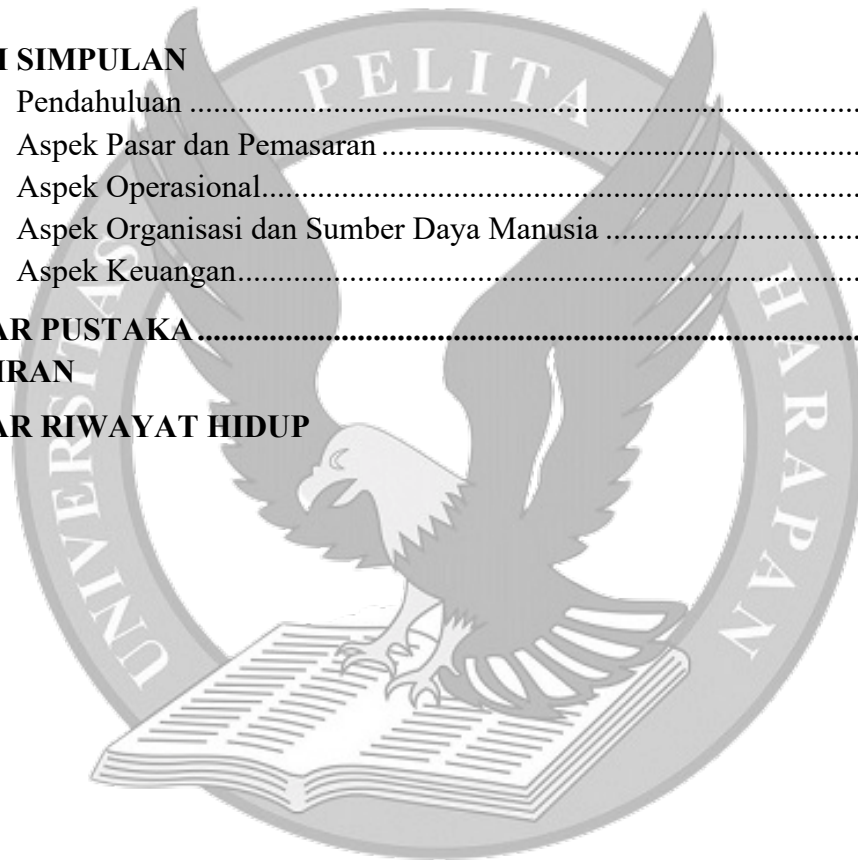
BAB VI SIMPULAN

A. Pendahuluan.....	258
B. Aspek Pasar dan Pemasaran.....	259
C. Aspek Operasional.....	262
D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia.....	263
E. Aspek Keuangan.....	264

DAFTAR PUSTAKA.....	266
----------------------------	------------

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP



DAFTAR GAMBAR

No.	Keterangan	Halaman
1.	Matriks <i>Five Forces Porter</i>	78
2.	Peta Posisi <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	85
3.	Logo Merek <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	92
4.	Alur Aktivitas <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	122
5.	Struktur Organisasi <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	164

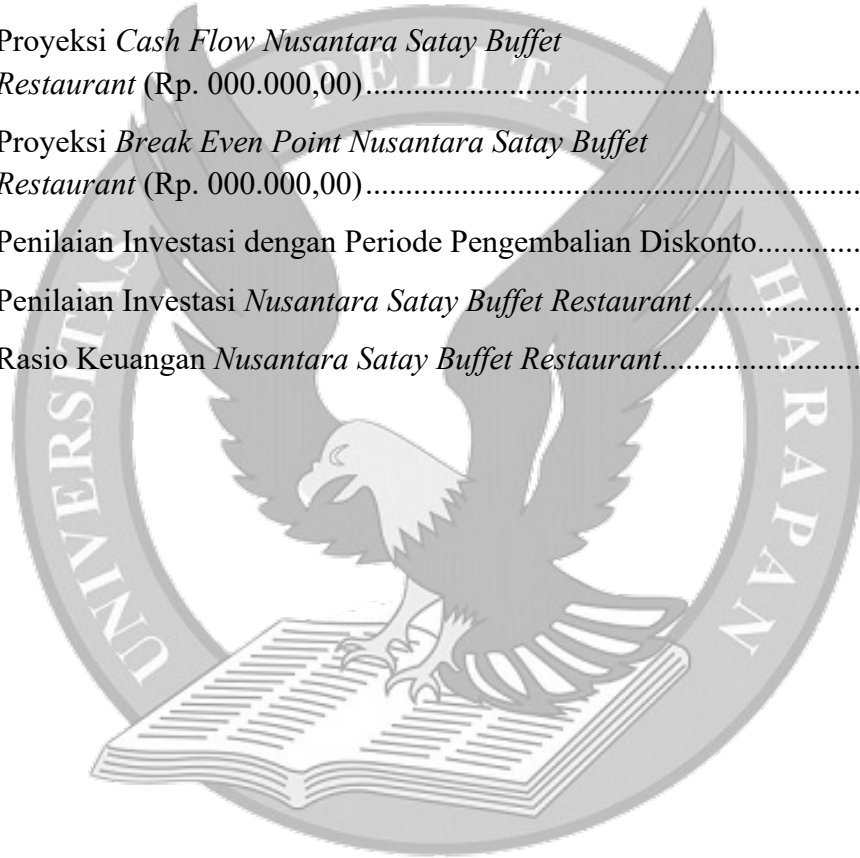


DAFTAR TABEL

1. Jumlah Penduduk Provinsi Banten, 2015-2019	2
2. Jumlah Penduduk Kota Tangerang Selatan, Banten, 2015-2019.....	3
3. Kategori Restoran <i>Casual Dining – Buffet</i> Kota Tangerang Selatan, 2020	4
4. Restoran AYCE dengan <i>Food Display</i> di Kota Tangerang Selatan, 2020	6
5. Hasil Kuesioner <i>Pre-Test</i> Peminat <i>All You Can Eat Restaurant</i>	8
6. Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Provinsi Banten, 2019	39
7. Hasil Kuesioner Profil Responden.....	41
8. Hasil Kuesioner Kondisi Pasar.....	42
9. Uji Validitas Baur Pemasaran	47
10. Uji Reliabilitas Baur Pemasaran	49
11. Hasil Kuesioner Produk	49
12. Hasil Kuesioner Paket.....	51
13. Hasil Kuesioner Harga	52
14. Hasil Kuesioner Tempat (Distribusi)	53
15. Hasil Kuesioner Sumber Daya Manusia	54
16. Hasil Kuesioner Promosi.....	56
17. Hasil Kuesioner Program	57
18. Hasil Kuesioner Kerja Sama	58
19. Pesaing Langsung <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	61
20. Pesaing Pengganti <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	62
21. Analisis SWOT <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	70
22. Menu <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	87
23. Menu Paket <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	94
24. Harga Menu <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	99
25. Tingkat Inflasi di Indonesia, 2018-2019	112
26. Rincian Biaya Aspek Sosial.....	114

27. Peralatan Pendukung Ruang Fasilitas <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	141
28. Hubungan Fungsional Aktivitas Pelanggan dengan Fasilitas	143
29. Hubungan Fungsional Aktivitas Pegawai Area Depan dengan Fasilitas	144
30. Hubungan Fungsional Aktivitas Pegawai Area Belakang dengan Fasilitas	145
31. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	146
32. Perbandingan Pemilihan Lokasi.....	149
33. Perbandingan Biaya Sewa Lokasi Bisnis.....	150
34. Rincian Teknologi yang Digunakan <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	151
35. Deskripsi dan Spesifikasi Pekerjaan pada <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	155
36. Hasil Analisa Beban Kerja <i>Back of The Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	166
37. Hasil Analisa Beban Kerja <i>Front of The Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	166
38. Jumlah Pegawai <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	166
39. Durasi Waktu Kerja (<i>Shift</i>) Pegawai <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	168
40. Jadwal Kerja Pegawai <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	169
41. Biaya Rekrutmen dan Seleksi Pegawai <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	177
42. Biaya Gaji Pokok dan Tunjangan Hari Raya Pegawai <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	180
43. Biaya Jaminnan Sosial dan Kesehatan Pegawai <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	184
44. Program Pelatihan dan Pengembangan Pegawai <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	186
45. Biaya Keperluan Izin Usaha <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	204
46. Perkiraan Dana Investasi Awal <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	205
47. Biaya Renovasi Bangunan <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	206

48. Biaya Pra-operasional <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	208
49. Rincian Sumber Dana <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	209
50. Rincian Biaya Operasional <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	209
51. Rincian Biaya Utilitas <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	211
52. Total Maksimum Pelanggan <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	215
53. Proyeksi <i>Balance Sheet Nusantara Satay Buffet Restaurant</i> (Rp. 000.000,00).....	220
54. Proyeksi <i>Income Statement Nusantara Satay Buffet Restaurant</i> (Rp. 000.000,00).....	221
55. Proyeksi <i>Cash Flow Nusantara Satay Buffet Restaurant</i> (Rp. 000.000,00).....	223
56. Proyeksi <i>Break Even Point Nusantara Satay Buffet Restaurant</i> (Rp. 000.000,00).....	225
57. Penilaian Investasi dengan Periode Pengembalian Diskonto.....	228
58. Penilaian Investasi <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	231
59. Rasio Keuangan <i>Nusantara Satay Buffet Restaurant</i>	246



DAFTAR LAMPIRAN

No.	Keterangan	Halaman
A.	<i>Pre-Test</i> dan Kuesioner Penelitian	A-1
B.	<i>Food and Beverage Cost</i>	B-1
C.	<i>Beginning Inventory</i>	C-1
D.	<i>Equipment and Supply</i>	D-1
E.	Biaya Lain-lain	E-1
F.	Finansial (Keuangan)	F-1
G.	Daftar <i>Supplier</i>	G-1
H.	Desain Restoran	H-1

