

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 RESTORAN DUMPLING & BUNS BATAM KOTA 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. Wulanmeiaya Wowor, S.E., M.M., selaku Pembimbing dan Penasehat Akademik.
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 Dr. Ir. Rudy Pramono, M.Si., selaku Ketua Penguji Tugas Akhir.
5. Ibu Ir. Ira Hubner, M.T., selaku Anggota Penguji Tugas Akhir.
6. Ibu Juliana, S.E., M.M., selaku Anggota Penguji Tugas Akhir.
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, kakak serta adik yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
11. Teman-teman seperjuangan yang telah memberikan semangat dan bantuan.
12. Teman-teman akrab yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
13. 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, Februari 2021

Catherine

DAFTAR ISI

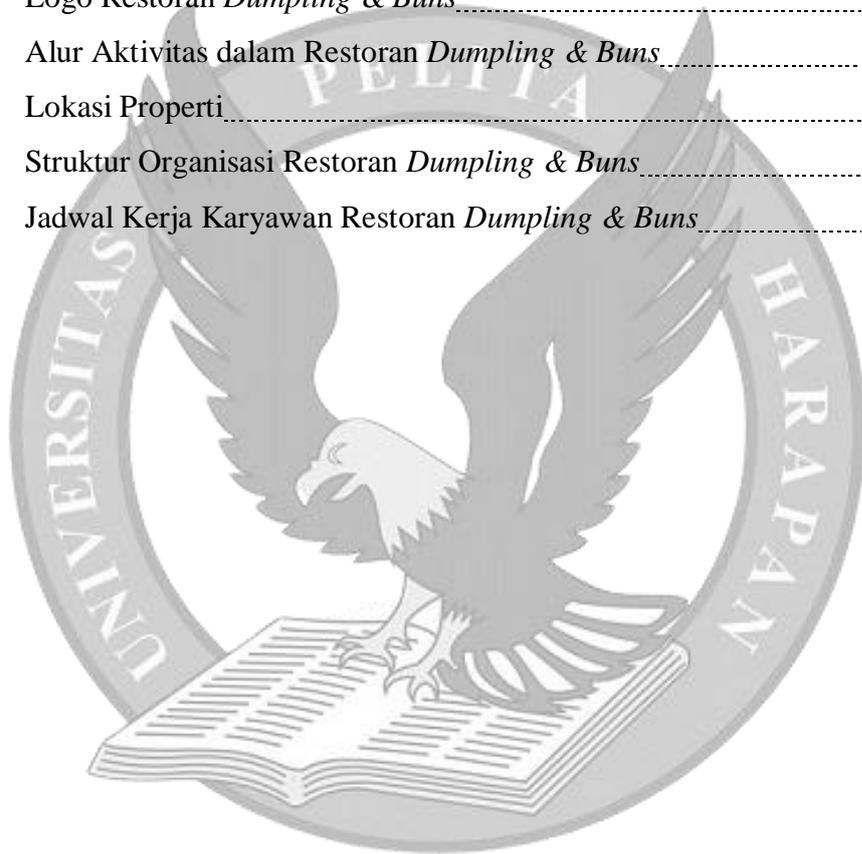
Halaman

| | |
|---|-----|
| HALAMAN JUDUL | |
| PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR | |
| PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING | |
| PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR | |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR GAMBAR | ix |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii |
| | |
| BAB I PENDAHULUAN | |
| A. Gagasan Awal..... | 1 |
| B. Tujuan Studi Kelayakan..... | 7 |
| C. Metodologi Penelitian..... | 9 |
| D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait..... | 15 |
| | |
| BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN | |
| A. Analisis Permintaan..... | 29 |
| B. Analisis Penawaran..... | 52 |
| C. Segmentasi, Target, dan Posisi Bisnis dalam Pasar..... | 68 |
| D. Baur Pemasaran..... | 73 |
| E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi..... | 92 |
| | |
| BAB III ASPEK OPERASIONAL | |
| A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas..... | 95 |
| B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas..... | 100 |
| C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas..... | 101 |
| D. Pemilihan Lokasi..... | 102 |

| | |
|--|---------|
| E. Teknologi Yang Digunakan..... | 104 |
| BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA | |
| A. Pengorganisasian..... | 108 |
| B. Pengembangan Sumber Daya Manusia..... | 121 |
| C. Aspek Yuridis..... | 131 |
| BAB V ASPEK FINANSIAL | |
| A. Kebutuhan dan Sumber Dana..... | 144 |
| B. Perkiraan Biaya Operasional..... | 146 |
| C. Perkiraan Pendapatan Usaha..... | 150 |
| D. Proyeksi Neraca..... | 151 |
| E. Proyeksi Rugi Laba..... | 151 |
| F. Proyeksi Arus Kas..... | 152 |
| G. Analisis Titik Impas..... | 153 |
| H. Penilaian Investasi..... | 153 |
| I. Analisis Rasio Keuangan..... | 156 |
| J. Manajemen Risiko..... | 167 |
| BAB VI SIMPULAN | |
| A. Pendahuluan..... | 171 |
| B. Aspek Pasar dan Pemasaran..... | 173 |
| C. Aspek Operasional..... | 174 |
| D. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia..... | 175 |
| E. Aspek Finansial..... | 177 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 178 |
| LAMPIRAN | |
| DAFTAR RIWAYAT PENULIS | |

DAFTAR GAMBAR

| No. | Keterangan | Halaman |
|-----|---|---------|
| 1 | Hierarki Kebutuhan Maslow..... | 1 |
| 2 | Hierarki Kebutuhan Maslow (<i>Update</i>)..... | 2 |
| 3 | Jumlah Populasi Etnis Tionghoa di Luar China..... | 5 |
| 4 | Peta Kecamatan Batam Kota | 32 |
| 5 | Matriks <i>Five Forces Porter</i> Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 68 |
| 6 | Logo Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 77 |
| 7 | Alur Aktivitas dalam Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 98 |
| 8 | Lokasi Properti..... | 103 |
| 9 | Struktur Organisasi Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 119 |
| 10 | Jadwal Kerja Karyawan Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 121 |



DAFTAR TABEL

| No. | Keterangan | Halaman |
|------------|--|----------------|
| 1 | Jumlah Penduduk Pertengahan Tahun Provinsi Kepulauan Riau 2017-2020..... | 4 |
| 2 | Jumlah Penduduk Menurut Kelompok Umur di Kota Batam, 2019..... | 30 |
| 3 | Jumlah Penduduk Menurut Kecamatan di Kota Batam, 2019..... | 31 |
| 4 | Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Data Responden..... | 34 |
| 5 | Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Perilaku Konsumen..... | 35 |
| 6 | Uji Validitas (Per Item Pernyataan)..... | 38 |
| 7 | Uji Reliabilitas..... | 39 |
| 8 | Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Baur Pemasaran <i>Product</i> | 40 |
| 9 | Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Baur Pemasaran <i>Price</i> | 43 |
| 10 | Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Baur Pemasaran <i>Place</i> | 45 |
| 11 | Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Baur Pemasaran <i>Promotion</i> | 47 |
| 12 | Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Baur Pemasaran <i>People</i> | 48 |
| 13 | Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Baur Pemasaran <i>Packaging</i> | 50 |
| 14 | Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Baur Pemasaran <i>Programming</i> | 51 |
| 15 | Hasil Olahan Kuesioner Mengenai Baur Pemasaran <i>Partnership</i> | 52 |
| 16 | <i>Direct Competitor</i> Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 54 |
| 17 | <i>Substitute Competition</i> Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 55 |
| 18 | Matriks <i>SWOT Analysis</i> Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 60 |
| 19 | Menu Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 76 |

| | | |
|----|---|-----|
| 20 | Harga Produk Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 83 |
| 21 | Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas Oleh Karyawan Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 101 |
| 22 | Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas Oleh Pelanggan Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 101 |
| 23 | Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 102 |
| 24 | Perbandingan Pemilihan Lokasi Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 103 |
| 25 | <i>Point of Sales (POS) & Kitchen Display System</i> dalam Aplikasi Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 105 |
| 26 | Rincian Harga CCTV Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 106 |
| 27 | Rincian Harga Air Conditioner Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 107 |
| 28 | <i>Job Descriptions</i> dan <i>Job Specifications</i> Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 109 |
| 29 | <i>Working Shift</i> Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 116 |
| 30 | Jumlah Karyawan Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 120 |
| 31 | Rincian Biaya Kompensasi Karyawan Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 127 |
| 32 | Biaya Jaminan Sosial dan Kesehatan Karyawan Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 129 |
| 33 | Program serta Biaya Pelatihan dan Pengembangan Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 130 |
| 34 | Biaya Pengurusan Perizinan Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 143 |
| 35 | Perkiraan Biaya Investasi Awal Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 144 |
| 36 | Rincian Perkiraan Biaya Operasional Restoran <i>Dumpling & Buns</i> | 147 |

DAFTAR LAMPIRAN

| No. | Keterangan | Halaman |
|-----|---------------------------------------|---------|
| A | Kuesioner Penelitian..... | A-1 |
| B | <i>Layout & Desain</i> | B-1 |
| C | Daftar Pemasok..... | C-1 |
| D | Biaya Lain-Lain..... | D-1 |
| E | <i>Beginning Inventory</i> | E-1 |
| F | <i>Equipment & Supply</i> | F-1 |
| G | <i>Food & Beverage Cost</i> | G-1 |
| H | Finansial..... | H-1 |
| I | Hasil Output SPSS..... | I-1 |

