

KATA PENGANTAR

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

Tugas Akhir yang berjudul STUDI KELAYAKAN BISNIS KEDAI SATE PAWON WADON DI FOOD COURT POINT 11 PONDOK INDAH JAKARTA SELATAN ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan akademik, guna memperoleh gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par.) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan – Jakarta.

Selama proses penyusunan Tugas Akhir ini, Penulis menerima dukungan, bantuan, serta doa dari berbagai pihak, sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan tepat waktu. Oleh karena itu, Penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Drs. Demson R.H. Goeltom, M.Pd., selaku Dosen Pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan ilmu, arahan dan saran kepada penulis dari awal hingga akhir penulisan 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 Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan.
4. Tim Penguji, Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A. Par., M.M., selaku Ketua Penguji, Ibu Dr. Wulanmeiaya Wowor, S.E., M.M., selaku Anggota Penguji dan Bapak Dr. Ir. Rudy Pramono, M.Si. selaku Anggota Penguji, yang telah

- memberikan masukan dan tambahan informasi dalam penulisan Tugas Akhir.
5. Bapak Jimmy M.H. Situmorang, B. Sc., M.B.A., selaku Pembimbing Akademik yang telah memberikan arahan dan membantu pada setiap proses akademik Penulis di Jurusan Pengelolaan Perhotelan.
 6. Seluruh dosen yang telah mengajar selama Penulis menempuh Pendidikan di Universitas Pelita Harapan.
 7. Bapak Monang Panjaitan dan Ibu Yenni Silalahi selaku Orang tua Penulis yang telah menyertai segala proses akademik yang dilalui oleh Penulis dari awal hingga saat ini.
 8. Leonard Sahala, Andrew Tondi, Rachelia Hasianna selaku saudara kandung Penulis yang selalu mendukung selama proses akademik.
 9. Jessie Febriani, Vida Elisa, Maureen Manuela, Shania Godiva, Nathasya, Felicia Angelina, dan Chrisella Kurniawan selaku teman baik Penulis yang selalu memberikan semangat dan hiburan di setiap aktivitas perkuliahan pada tiga setengah tahun terakhir ini.
 10. Merry Lay selaku teman baik sekaligus kakak tingkat yang selalu membantu Penulis dari awal masuk Perhotelan hingga sampai saat ini.
 11. Arnold Sihotang, Mutiara Ramadhita, Vania Noerhasannah, Indrani Fitri, Lovelia Permata, Isra Noviera, Kezia Gabriella, Zahra Shadiqa, Andrea Yunita, Anita Rivera, Quartina, Fatima, Tiara Mahandry, Gabrielle Hindra selaku sahabat yang selalu membantu, memberikan semangat, dan hiburan kepada Penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir.
 12. Staf Karyawan Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan yang telah membantu Penulis dalam kegiatan administratif.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna. Untuk itu, Penulis meminta maaf atas kekurangan yang ada dan mengharapkan kritik serta saran yang membangun dari setiap pihak yang membaca Tugas Akhir ini. Kiranya Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat untuk pembaca atau penulis lain di masa yang akan datang.

Jakarta, 11 Februari 2021

Ribka Artauli



DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL

PERNYATAAN KEASLIAN TUGAS AKHIR

PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING

PERSETUJUAN TIM PENGUJI TUGAS AKHIR

KATA PENGANTAR v

DAFTAR ISI viii

DAFTAR GAMBAR x

DAFTAR TABEL xi

DAFTAR RUMUS xiii

DAFTAR LAMPIRAN xiv

BAB I PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal 1

B. Tujuan Studi Kelayakan 15

C. Metodologi 17

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait 21

BAB II ASPEK PASAR DAN PEMASARAN

A. Analisis Permintaan 40

B. Analisis Penawaran 71

C. Segmentasi, Target dan Posisi Bisnis dalam Pasar 93

D. Baur Pemasaran 99

E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal, Politik, Lingkungan Hidup
dan Teknologi 125

BAB III ASPEK OPERASIONAL

| | |
|--|-----|
| A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas | 132 |
| B. Aspek Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas | 144 |
| C. Perhitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas | 146 |
| D. Pemilihan Lokasi | 157 |
| E. Teknologi Yang Digunakan | 161 |

BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA

| | |
|------------------------------|-----|
| A. Pengorganisasian | 168 |
| B. Sumber Daya Manusia | 188 |
| C. Aspek Yuridis | 204 |

BAB V ASPEK KEUANGAN

| | |
|--------------------------------------|-----|
| A. Kebutuhan dan Sumber Dana | 218 |
| B. Perkiraan Biaya Operasional | 221 |
| C. Perkiraan Pendapatan Usaha | 225 |
| D. Proyeksi Neraca Keuangan | 227 |
| E. Proyeksi Laba Rugi | 229 |
| F. Proyeksi Arus Kas | 229 |
| G. Analisis Titik Impas | 230 |
| H. Penilaian Investasi | 231 |
| I. Rasio Finansial | 237 |
| J. Manajemen Risiko | 252 |

| | |
|------------------------------|------------|
| BAB VI SIMPULAN | 257 |
|------------------------------|------------|

| | |
|-----------------------------|------------|
| DAFTAR PUSTAKA | 263 |
|-----------------------------|------------|

LAMPIRAN

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

DAFTAR GAMBAR

| No. | Keterangan | Halaman |
|------------|--|----------------|
| 1. | Indikator Pembentuk Indeks Pembangunan Manusia (IPM) Provinsi DKI Jakarta tahun 2018 | 6 |
| 2. | Peta Lokasi <i>Food Court</i> Point 11 Pondok Indah | 7 |
| 3. | Suasana Rumah Makan Sate Kiloan PSK Cabang Babakan Madang | 12 |
| 4. | Suasana Rumah Makan Sate Kiloan PSK Cabang Pondok Indah | 13 |
| 5. | <i>Five Forces Porter</i> Kedai Sate Pawon Wadon | 92 |
| 6. | Logo Kedai Sate Pawon Wadon | 109 |
| 7. | Tingkat Inflasi Perbulan di Indonesia Dalam Bentuk Grafik Periode Januari 2018 – September 2020..... | 126 |
| 8. | Alur Aktivitas di Kedai Sate Pawon Wadon | 133 |
| 9. | <i>Layout Plan</i> Keseluruhan Kedai Sate Pawon Wadon..... | 147 |
| 10. | <i>Layout Plan Dining Area</i> | 147 |
| 11. | <i>Layout Plan Wastafel Area</i> | 148 |
| 12. | <i>Layout Plan Kitchen Area</i> | 148 |
| 13. | <i>Layout Plan Storage & Locker Area</i> | 149 |
| 14. | <i>Layout Plan Back Office</i> | 149 |
| 15. | <i>Colored Section Plan</i> (Tampak Atas)..... | 150 |
| 16. | <i>Colored Section Plan</i> (Tampak Depan)..... | 150 |
| 17. | <i>Facade</i> | 150 |
| 18. | <i>Main Entrance</i> | 151 |
| 19. | <i>Culture Tunnel</i> | 151 |
| 20. | <i>The Javanese Orchestra Stage</i> | 152 |
| 21. | <i>Dining Area 1</i> | 152 |
| 22. | <i>Dining Area 2 (Noon)</i> | 153 |
| 23. | <i>Dining Area 2 (Night)</i> | 153 |
| 24. | <i>Dining Area 3 (Noon)</i> | 153 |
| 25. | <i>Dining Area 3 (Night)</i> | 154 |
| 26. | <i>Dining Area 4 (Noon)</i> | 154 |
| 27. | <i>Dining Area 5 (Noon)</i> | 154 |
| 28. | <i>Dining Area 5 (Night)</i> | 155 |
| 29. | <i>Wastafel</i> | 155 |
| 30. | <i>Kitchen 1</i> | 155 |
| 31. | <i>Kitchen 2</i> | 156 |
| 32. | <i>Storage & Locker Area</i> | 156 |
| 33. | <i>Back Office</i> | 156 |
| 34. | <i>Employee Entrance</i> | 157 |
| 35. | Struktur Organisasi Kedai Sate Pawon Wadon | 185 |

DAFTAR TABEL

| No. | Keterangan | Halaman |
|------------|---|----------------|
| 1. | Jumlah Perjalanan Wisatawan Nusantara dan Mancanegara ke Indonesia Tahun 2016-2019 | 1 |
| 2. | Jumlah Devisa Sektor Pariwisata Tahun 2016-2019 | 2 |
| 3. | PDRB Provinsi DKI Jakarta Atas Dasar Harga Konstan 2010 Menurut Lapangan Usaha (Miliar Rupiah)..... | 3 |
| 4. | Peran Nilai Tambah Bruto Subkategori Usaha Penyediaan Akomodasi dan Makan Minum (Persen)..... | 4 |
| 5. | Jumlah Penduduk DKI Jakarta Menurut Kabupaten / Kota (Jiwa)..... | 5 |
| 6. | Jumlah Pengunjung <i>Food Court Point</i> 11 Pondok Indah Jakarta Selatan | 8 |
| 7. | Hasil Olahan Data Kuesioner Terkait Profil Responden | 41 |
| 8. | Hasil Olahan Data Kuesioner Terkait Kondisi Pasar..... | 44 |
| 9. | Hasil Olahan Data Kuesioner Terkait Keadaan Lokasi dan Fasilitas | 47 |
| 10. | Uji Validitas..... | 50 |
| 11. | Uji Reliabilitas..... | 55 |
| 12. | Hasil Olahan Data Kuesioner Terkait Produk (<i>Product</i>)..... | 56 |
| 13. | Hasil Olahan Data Kuesioner Terkait Harga (<i>Price</i>)..... | 58 |
| 14. | Hasil Olahan Data Kuesioner Terkait Distribusi (<i>Place</i>) | 59 |
| 15. | Hasil Olahan Data Kuesioner Terkait Karyawan dan Konsumen (<i>People</i>)..... | 60 |
| 16. | Hasil Olahan Data Kuesioner Terkait Pengemasan (<i>Packaging</i>)..... | 63 |
| 17. | Hasil Olahan Data Kuesioner Terkait Pemrograman (<i>Programing</i>) | 65 |
| 18. | Hasil Olahan Data Kuesioner Terkait Promosi (<i>Promotion</i>)..... | 67 |
| 19. | Hasil Olahan Data Kuesioner Terkait Kerjasama (<i>Partnership</i>)..... | 69 |
| 20. | Daftar Pesaing Langsung Kedai Sate Pawon Wadon | 72 |
| 21. | Daftar Pesaing Tidak Langsung Kedai Sate Pawon Wadon..... | 73 |
| 22. | Matriks Analisis <i>SWOT</i> Kedai Sate Pawon Wadon..... | 77 |
| 23. | <i>Generic Business Level Strategies</i> | 97 |
| 24. | <i>Core Product</i> Kedai Sate Pawon Wadon..... | 101 |
| 25. | Program Kedai Sate Pawon Wadon..... | 122 |
| 26. | Tingkat Inflasi Perbulan di Indonesia Periode Januari 2018 – September 2020 | 126 |
| 27. | Suku Bunga Perbulan di Indonesia Periode Januari 2018 – September 2020 | 127 |
| 28. | Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas Pada <i>Frontliner</i> | 145 |
| 29. | Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas Pada <i>Backliner</i> | 145 |
| 30. | Hubungan Fungsional Antara Aktivitas dan Fasilitas Pada Pelanggan..... | 145 |

| | | |
|-----|---|-----|
| 31. | Kebutuhan Ruang Fasilitas Kedai Sate Pawon Wadon | 146 |
| 32. | Analisis Perbandingan Lokasi Potensial Kedai Sate Pawon Wadon | 158 |
| 33. | Biaya Investasi Teknologi Kedai Sate Pawon Wadon..... | 166 |
| 34. | Perhitungan Kebutuhan Karyawan <i>Seated but Casual Dining</i> ... | 181 |
| 35. | Perhitungan Kebutuhan Karyawan Kedai Sate Pawon Wadon .. | 182 |
| 36. | Jam Operasional Kedai Sate Pawon Wadon..... | 186 |
| 37. | Jadwal Kerja Karyawan Kedai Sate Pawon Wadon | 187 |
| 38. | Materi Pelatihan Kedai Sate Pawon Wadon | 195 |
| 39. | Estimasi Biaya Program Pelatihan dan Pengembangan Kedai Sate Pawon Wadon | 197 |
| 40. | Upah Pokok dan Tunjangan Hari Raya Karyawan Kedai Sate Pawon Wadon..... | 198 |
| 41. | Perhitungan Tunjangan Hari Raya (THR) Karyawan Kedai Sate Pawon Wadon..... | 200 |
| 42. | Perhitungan Biaya BPJS | 204 |
| 43. | Identitas Pemegang Saham | 207 |
| 44. | Biaya perizinan Kedai Sate Pawon Wadon | 217 |
| 45. | Perkiraan Biaya Investasi Awal Kedai Sate Pawon Wadon | 218 |
| 46. | Rincian Biaya Renovasi..... | 219 |
| 47. | Rincian Sumber Investasi Kedai Sate Pawon Wadon..... | 221 |
| 48. | Biaya Operasional Kedai Sate Pawon Wadon..... | 222 |
| 49. | Perhitungan Distribusi Produk..... | 226 |
| 50. | Rata-Rata Tingkat Diskonto | 232 |
| 51. | Perhitungan <i>Payback Period</i> | 233 |

DAFTAR RUMUS

| No. | Keterangan | Halaman |
|------------|--|----------------|
| 1. | Tingkat <i>Turnover</i> | 226 |
| 2. | Pelanggan Maksimum..... | 226 |
| 3. | <i>Break Even Point</i> | 230 |
| 4. | <i>Weighted Average Cost of Capital (WACC)</i> | 232 |
| 5. | <i>Payback Period</i> | 233 |
| 6. | <i>Net Present Value</i> | 234 |
| 7. | <i>Internal Rate of Return</i> | 236 |
| 8. | <i>Profitability Index</i> | 237 |
| 9. | <i>Current Ratio</i> | 238 |
| 10. | <i>Quick Ratio</i> | 238 |
| 11. | <i>Debt to Asset</i> | 239 |
| 12. | <i>Debt to Equity</i> | 240 |
| 13. | <i>Time Interest Earned EBIT</i> | 241 |
| 14. | <i>Gross Profi Margin</i> | 242 |
| 15. | <i>Net Profit Margin</i> | 242 |
| 16. | <i>Return on Total Asset</i> | 243 |
| 17. | <i>Return on Total Equity</i> | 243 |
| 18. | <i>Fixed Asset Turnover</i> | 244 |
| 19. | <i>Total Asset Turnover</i> | 244 |
| 20. | <i>Inventory Turnover</i> | 245 |
| 21. | <i>Days of Inventory</i> | 245 |
| 22. | <i>Food Cost Percentage</i> | 247 |
| 23. | <i>Beverage Cost Percentage</i> | 247 |
| 24. | <i>Labor Cost Percentage</i> | 248 |
| 25. | <i>Revenue per Employee Hour Worked</i> | 249 |
| 26. | <i>Cover per Employee Hour Worked</i> | 250 |
| 27. | <i>Seat Turnover</i> | 250 |
| 28. | <i>Average Spend per Head</i> | 251 |
| 29. | <i>Revenue Yield per Seat</i> | 251 |

DAFTAR LAMPIRAN

| No. | Keterangan | Halaman |
|------------|--------------------------------------|----------------|
| 1. | Kuesioner Penelitian | A1-A13 |
| 2. | Hasil Kuesioner..... | B1-B23 |
| 3. | Food and Beverage Cost..... | C1-C27 |
| 4. | Cost of Goods Sold | D1-D69 |
| 5. | Expenses | E1-E7 |
| 6. | Equipment and Supplies | F1-F10 |
| 7. | Desain Grafis | G1-G6 |
| 8. | Media Pemasaran dan Operasional..... | H1-H12 |
| 9. | Desain Interior | I1-I10 |
| 10. | Daftar Pemasok..... | J1- J3 |
| 11. | Finansial..... | K1-K28 |

