

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 TURKISH DELIGHT RESTAURANT DI GADING SERPONG TANGERANG SELATAN ini ditujukan untuk memenuhi sebagian persyaratan akademi guna memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par) Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Pelita Harapan – Tangerang , Banten.

Disadari bahwa tanpa bimbingan, bantuan, dan doa dari berbagai pihak, Tugas Akhir ini tidak akan dapat terselesaikan tepat pada waktunya. Oleh karena itu, Saya ingin mengucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini, yaitu kepada :

1. Bapak Vincentius Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M. selaku Pembimbing Tugas Akhir.
2. Ibu Prof.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. Ibu Sandra Maleachi, S.Pd., M.A., selaku Penasehat Akademik.

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 menyelesaikan tugas akhir ini
8. Orang tua, serta kakak yang telah memberikan dukungan moril, doa dan kasih sayang.
9. Teman-teman seperjuangan saya Stevany, Fransisca , Shania, Amanda, Nadia, Clara yang telah memberikan semangat dan bantuan.
10. Teman-teman akrab saya Natalia dan Stevany yang selalu mendukung, membantu dan memberikan perhatian.
11. 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.

Tangerang, 3 Febuari 2022

Eugenia Chelsea Angelica

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	i
PERSETUJUAN TIM PENGUJI PROYEK AKHIR	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Gagasan Awal.....	1
B. Tujuan Studi Kelayakan.....	8
C. Aspek Organisasi dan Sumber Daya Manusia	10
D. Aspek Keuangan.....	11
E. Metodologi Penelitian.....	13
F. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait	19
BAB II ASPEK PASAR	24
A. Analisis Permintaan	24
B. Analisis Penawaran.....	67
C. Segmentasi , Target , dan Posisi Bisnis dalam Pasar.....	91
D. Baur Pemasaran.....	98
E. Aspek Ekonomi, Sosial, Legal dan Politik, Lingkungan Hidup dan Teknologi	122
BAB III ASPEK OPERASIONAL.....	110
A. Aspek Jenis Aktivitas dan Fasilitas	110
B. Analisis Hubungan Fungsional antara Aktivitas dan Fasilitas.....	130
C. Penghitungan Kebutuhan Ruang Fasilitas	133
D. Pemilihan Lokasi	135
E. Teknologi Yang Digunakan	139
Paket CCTV	143
HIKVISION 5MP 8 Channel + HDD 4TB.....	143
BAB IV ASPEK ORGANISASI DAN SUMBER DAYA MANUSIA	134

A.	Pengorganisasian	134
2.	Analisis Pengelola Usaha	146
3.	Struktur Organisasi.....	149
B.	Pengembangan Sumber Daya Manusia	153
C.	Aspek Yuridis.....	165
BAB V	APEK FINANSIAL	172
A.	Kebutuhan dan sumber Dana	172
B.	Perkiraan Biaya Operasional.....	175
D.	Proyeksi Neraca.....	182
F.	Proyeksi Arus Kas.....	183
G.	Analisis Titik Impas (<i>Break-Even Point</i>).....	184
H.	Penilaian Investasi	185
BAB VI	KESIMPULAN.....	206
A.	Pendahuluan	206
B.	Aspek Pasar dan Pemasaran.....	207
C.	Aspek Operasional.....	209
D.	Sumber Daya Manusia	211
E.	Aspek Finansial	212
DAFTAR PUSTAKA	213
LAMPIRAN A	215
LAMPIRAN B	233
LAMPIRAN C	235
LAMPIRAN D	239
LAMPIRAN E	241
LAMPIRAN F	244
LAMPIRAN G	248
LAMPIRAN H	252
LAMPIRAN I	255
LAMPIRAN J	278
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	280

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Matrix Five Forces Porter Turkish Delight Restaurant	90
Gambar 2 Logo Turkish Delight Restaurant	104
Gambar 3 Data Peningkatan Inflasi di Indonesia pada tahun 2021	123
Gambar 4 Alur aktivitas Front Of The House Restoran Turkish Delight	112
Gambar 5 Alur aktivitas Back of the House Restoran Turkish Delight	119
Gambar 6 Alur aktivitas customer process Restoran Turkish Delight	124
Gambar 7 Struktur Organisasi Turkish Delight Restaurant	150



DAFTAR TABEL

Tabel 1 Perkembangan usaha pada Kota Tangerang Selatan.....	1
Tabel 2 Pertumbuhan penduduk pada provinsi Banten	3
Tabel 3 Jumlah persen pertumbuhan penduduk di kota Tangerang	4
Tabel 4 Jumlah restoran pada kecamatan di kota Tangerang.....	5
Tabel 5 Hasil Olahan Data Responden	26
Tabel 6 Hasil Olahan Data Kuesioner untuk Kondisi Pasar	30
Tabel 7 Hasil Uji Validitas Baur Pemasaran.....	34
Tabel 8 Hasil Uji Realibilitas Baur Pemasaran	34
Tabel 9 Hasil Olahan Kuesioner Baur Pemasaran Dalam Product.....	36
Tabel 10 Hasil Olahan Kuesioner Baur Pemasaran Dalam Price.....	42
Tabel 11 Hasil Olahan Kuesioner Baur Pemasaran Dalam Place	46
Tabel 12 Hasil Olahan Kuesioner Baur Pemasaran Dalam Promotion	51
Tabel 13 Hasil Olahan Kuesioner Baur Pemasaran Dalam People	54
Tabel 14 Hasil Olahan Kuesioner Baur Pemasaran Dalam Partnership	59
Tabel 15 Hasil Olahan Kuesioner Baur Pemasaran Dalam Packaging.....	61
Tabel 16 Hasil Olahan Kuesioner Baur Pemasaran Dalam Programming	64
Tabel 17 Daftar Pesaing Langsung (Direct Competitors) dari Turkish Delight Restaurant.....	68
Tabel 18 Daftar Pesaing Tidak Langsung (Indirect Competitors) dari Turkish Delight Restaurant.....	69
Tabel 19 Analisis SWOT Turkish Delight Restaurant	78
Tabel 20 Menu Paket Kombo (Value Meals) Restoran Turkish Delight.....	101

Tabel 21 Menu Makanan Restoran Turkish Delight	101
Tabel 22 Menu Dessert Restoran Turkish Delight	102
Tabel 23 Menu Minuman Restoran Turkish Delight	103
Tabel 24 Menu Paket Kombo (Value Meals) Restoran Turkish Delight	118
Tabel 25 Discount Turkish Delight Restaurant	Error! Bookmark not defined.
Tabel 26 Hubungan Fungsional antara Aktivitas Front of the House dan Fasilitas	131
Tabel 27 Hubungan Fungsional antara Aktivitas Back of the House dan Fasilitas.	132
Tabel 28 Hubungan Fungsional antara Aktivitas Customer Process dan Fasilitas .	133
Tabel 29 Luas Area Turkish Delight Restaurant (m2).....	134
Tabel 30 Pertimbangan Analisis Perbandingan Lokasi	135
Tabel 31 Rincian biaya untuk Point Of Sales System (POS).....	140
Tabel 32 Technology Expense	143
Tabel 33 Analisi Pekerjaan Turkish Delight Restaurant.....	136
Tabel 34 Analisi Pekerjaan Turkish Delight Restaurant (Lanjutan).....	137
Tabel 35 Jadwal Opening Hours Restoran Turkish Delight	146
Tabel 36 Jadwal Pembagian Kerja Karyawan Restoran Turkish Delight.....	151
Tabel 37 Pembagian Jadwal Shift Kerja Karyawan Turkish Delight Restaurant ...	151
Tabel 38 Jumlah Pekerja karyawan di Turkish Delight Restaurant	152
Tabel 39 Biaya Gaji Karyawan Restoran Turkish Delight	159
Tabel 40 Keterangan Identitas Pemegang Saham	171
Tabel 41 Sumber hasil olahan data (2021).....	172
Tabel 42 Pre-operating Expenses Turkish Delight Restaurant	174
Tabel 43 Biaya Operasional Turkish Delight Restaurant	176

Tabel 44 Maximun Customer Turkish Delight Restaurant 181

Tabel 45 Payback Period Turkish Delight Restaurant 187



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Kuesioner Penelitian	216
Lampiran 2 LOGO TURKISH DELIGHT RESTAURANT	234
Lampiran 3 LAYOUT 2D TURKISH DELIGHT RESTO (1 ST FLOOR).....	236
Lampiran 4 LAYOUT 2D TURKISH DELIGHT RESTO (2 ND FLOOR).....	237
Lampiran 5 3D DESIGN TURKISH DELIGHT RESTO OUTDOOR AREA	238
Lampiran 6 BANNER TURKISH DELIGHT RESTAURANT	240
Lampiran 7 Turkish Delight Gozleme Take Away Packaging	242
Lampiran 8 Turkish Delight Drink Beverages Take Away Packaging	243
Lampiran 9 Seragam Karyawan Turkish Delight Restaurant	245
Lampiran 10 MENU TURKISH DELIGHT RESTAURANT.....	249
Lampiran 11 COGS TURKISH DELIGHT RESTAURANT.....	253
Lampiran 12.....	256
Lampiran 13.....	256
Lampiran 14.....	257