

## ABSTRAK

### STUDI KELAYAKAN PENDIRIAN RESTORAN HOTEL GALUH ANINDITA YOGYAKARTA

Stephanus Adhi Mulyono  
NIM : 032214038  
Universitas Sanata Dharma  
Yogyakarta  
2009

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menilai kelayakan pendirian usaha Restoran Hotel Galuh Anindita Yogyakarta. Latar belakang dari penelitian ini adalah adanya permintaan dari pihak manajemen Hotel Galuh Anindita Yogyakarta untuk melakukan studi kelayakan usaha bagi pendirian restoran di Hotel Galuh Anindita, agar dengan adanya restoran di dalam hotel, Hotel Galuh Anindita dapat memenuhi persyaratan untuk dapat naik kelas dari kelas hotel melati tiga ke bintang satu.

Jenis penelitian adalah studi kasus. Data diperoleh dengan melakukan wawancara, dokumentasi dan observasi. Alat analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *Least Square* untuk menganalisa aspek pasar, untuk menganalisa aspek keuangan digunakan Metode *Net Present Value* dan metode *Payback Period*, sedangkan untuk menilai aspek teknis dan aspek manajemen digunakan faktor-faktor yang dianggap penting di dalam penilaian untuk kedua aspek tersebut.

Hasil penelitian pada aspek pasar menunjukkan adanya peningkatan jumlah penghuni Hotel Galuh Anindita dan peningkatan jumlah wisatawan asing dan domestik yang datang dan menginap di hotel di Daerah Istimewa Yogyakarta pada tahun 2010. Hasil penelitian pada aspek keuangan menunjukkan adanya kelebihan *PV of Proceeds* atas *PV of Outlays* sebesar Rp. 221.778.994,20 dan jangka waktu pengembalian modal usaha lebih pendek dari yang disyaratkan oleh pemilik modal. Jangka waktu pengembalian modal yang disyaratkan oleh pemilik modal adalah 4 tahun, sedangkan hasil perhitungan menunjukkan kurang dari 4 tahun, yaitu 1 tahun 3 bulan dan 3 hari. Penelitian pada aspek teknis dan manajemen dikatakan layak jika pihak manajemen Hotel Galuh Anindita dapat memenuhi faktor-faktor yang dianggap penting pada ke dua aspek tersebut. Hasil Analisa dari aspek pasar, aspek keuangan, aspek manajemen dan aspek teknis tersebut menunjukkan bahwa rencana pendirian Restoran Hotel Galuh Anindita Yogyakarta layak untuk dilaksanakan.

## ABSTRACT

### THE FEASIBILITY STUDY ON THE ESTABLISHMENT OF RESTAURANT AT HOTEL GALUH ANINDITA

Stephanus Adhi Mulyono  
NIM : 032214038  
Sanata Dharma University  
Yogyakarta  
2009

The purpose of the research was to evaluate the feasibility on the establishment of restaurant at Hotel Galuh Anindita Yogyakarta. The background of the research was to fulfill the request of the management of Hotel Galuh Anindita Yogyakarta to conduct feasibility study on the establishment of restaurant at Hotel Galuh Anindita; as by the availability of restaurant inside the hotel, Hotel Galuh Anindita will be able to fulfill the conditions of grade improvement from melati tiga hotel into one star hotel.

The type of the research was a case study. The data were taken by doing interview, documentary and observation. The data analysis technique used in the research were least square method to analyze marketing aspect, Net Present Value method and Payback Period method to analyze financial aspect, and significant factors to analyze technique and management aspects.

The result of the research on market aspect showed the increase of occupancy in Hotel Galuh Anindita and the increase of amount of both foreign and domestic tourists that visit and occupy in hotels of Yogyakarta Special Region in 2010.a The result of the research on financial aspect showed the excessiveness of PV of proceeds over PV of outlays by IDR 221.778.994,20 and payback period of financial capital was shorter than those which was required by capital loaner. The payback period of capital required by capital loaner was 4 years, whereas the result of calculation showed less than 4 years, i.e. 1 years, 3 months and 3 days. The research on technical and management aspects was considered as feasible if the management of Hotel Galuh Anindita can fulfill the factors of which were considered as important on these both aspects. The result of analysis on market aspect, financial aspect, management aspect and technical aspect showed that the plan of establishment of restaurant at Hotel Galuh Anindita Yogyakarta was feasible to conduct.