

**PERENCANAAN BISNIS SEMI *FINE DINING* NOORI
RESTAURANT DI KOTA BOGOR**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh:

EDWIN

Nomor Induk: 201822990

Jurusan Hospitaliti

Program Studi

Manajemen Tata Hidangan

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2021

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS SEMI *FINE DINING* NOORI RESTAURANT DI KOTA BOGOR

NAMA : EDWIN

NIM : 201822990

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,



Christian Helmy Rumayar
NIP 19691228 200212 1 001

Pembimbing Pendamping,



Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM.
NIP 19690718 199103 1 009

Penguji I,



R. Wisnu Rahtomo, S.Sos., MM.
NIP 19660813 199103 1 001

Penguji II,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Bandung, 31 Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.
19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Direktur Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

PERYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : EDWIN
Tempat/Tanggal Lahir : BOGOR / 16 AGUSTUS 2000
NIM : 201822990
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini Saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/ Proyek Akhir/ Skripsi yang berjudul:
“PERENCANAAN BISNIS SEMI FINE DINING NOORI RESTAURANT DI KOTA BOGOR”. ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/ Proyek Akhir/ Skripsi tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/ Proyek Akhir/ Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Januari 2022
Yang membuat Pernyataan,



Edwin

NIM: 201822990

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan karunia-Nya yang melimpah penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh studi pada Jurusan Hospitaliti, Diploma III Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan judul. **“PERENCANAAN BISNIS SEMI *FINE DINING* NOORI RESTAURANT DI KOTA BOGOR”**.

Pada kesempatan yang baik ini penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak yang telah membantu dalam penyusunan Tugas Akhir ini, baik secara langsung maupun tidak langsung. Dengan demikian, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L.Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Plt. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP. Selaku Plt. Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerjasama Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak M. Romi Okta Viano, SE. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Christian Helmy Rumayar. Selaku Pembimbing I penulis yang telah mendidik, memberikan masukan dan arahan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM. Selaku Pembimbing II penulis yang telah meluangkan banyak waktunya dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Kepada keluarga besar penulis yang telah memberikan banyak dukungan yang besar kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh saudara dan kerabat, khususnya MTH 6B 2018 angkatan BLT atas bantuan dan dukungan hingga Tugas Akhir ini dapat selesai tepat dengan waktunya.
10. Kepada Seluruh pihak yang tidak dapat diucapkan satu persatu, terima kasih atas semua dukungan dan bantuan dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Penulis sangat menyadari dalam penyusunan Tugas Akhir ini terdapat beberapa hal yang mungkin kurang sempurna karena terbatasnya pengalaman dan pengetahuan penulis. Oleh karena itu, penulis sangat menerima kritik dan saran yang dapat membangun. Semoga penyusunan Tugas Akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi seluruh pembaca dan semua kalangan.

Bandung, Januari 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
PERYATAAN MAHASISWA	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	x
<i>EXECUTIVE SUMMARY</i>	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	8
C. Visi dan Misi	12
D. SWOT Analysis	13
E. Spesifikasi Produk/Jasa	15
F. Jenis / Badan Usaha	17
G. Aspek Legalitas.....	18
BAB II ASPEK PRODUK	19
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	19
B. Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	27

C.	Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	28
D.	Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa.....	32
E.	Mekanisme <i>Quality Check</i>	34
BAB III RENCANA PEMASARAN		36
A.	Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i>)	36
B.	Validasi <i>Produk – Market Fit</i>	40
C.	Kompetitor	45
D.	Program Pemasaran.....	46
E.	Media Pemasaran	48
F.	Proyeksi Penjualan.....	52
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL		54
A.	Identitas <i>Owner/Founders</i>	54
B.	Struktur Organisasi	55
C.	<i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	56
D.	<i>Manning Budget/ Anggaran Tenaga Kerja</i>	63
E.	<i>Service Scape (Layout Flow)</i>	65
F.	<i>Action Plan & Report</i>	72
BAB V ASPEK FINANSIAL		79
A.	Metode Pencatatan Akuntansi.....	79
B.	<i>Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)</i>	80

C. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	83
D. Identifikasi <i>Cash Inflow</i> dan <i>Outflow</i>	86
DAFTAR PUSTAKA	89
LAMPIRAN	92

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1.1	Data Permintaan Konsumen	5
1.2	Bisnis Model Canvas (BMC)	7
2.1	Produk Makanan Noori <i>Restaurant</i>	20
2.2	Produk Minuman Noori <i>Restaurant</i>	22
2.3	<i>Standard Recipe Indonesian Set Menu</i>	29
2.4	<i>Standard Recipe</i> Produk Minuman Noori <i>Restaurant</i>	30
2.5	Contoh Kemasan Produk <i>Take Away</i>	33
3.1	Kuesioner Sample Produk <i>Set Menu</i> Noori <i>Restaurant</i>	40
3.2	Daftar Pesaing Usaha Sejenis Pada Noori <i>Restaurant</i>	45
3.3	Program Dan Biaya Pemasaran Selama Satu Tahun Pertama	47
3.4	Proyeksi Penjualan Selama 1 Tahun Pertama.....	52
3.5	Proyeksi Penjualan Dalam 5 Tahun.....	53
4.1	<i>Manning Budget</i> Noori <i>Restaurant</i>	63
4.2	<i>Action Plan</i> Noori <i>Restaurant</i>	72
4.3	Data Permintaan Konsumen.....	74
5.1	<i>Tangible Investment Dan Depreciation</i> Noori <i>Restaurant</i>	81
5.2	<i>Intangible Investment</i> Noori <i>Restaurant</i>	82
5.3	<i>Working Capital</i> Noori <i>Restaurant</i>	82
5.4	<i>Variabel Cost</i> Noori <i>Restaurant</i>	83
5.5	<i>Fixed Cost</i> Noori <i>Restaurant</i>	84
5.6	<i>Mixed Cost</i> Noori <i>Restaurant</i>	84

5.7	<i>Investment Analysis Noori Restaurant</i>	85
5.8	<i>Income Statement Noori Restaurant</i>	87
5.9	<i>Operating Cash Flow Noori Restaurant</i>	88

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.1	Data Profil Responden Kuesioner..... 4
1.2	Logo Noori <i>Restaurant</i> 10
1.3	Rencana Lokasi Noori <i>Restaurant</i> Berdasarkan Peta..... 11
1.4	Rencana Lokasi Berdasarkan Bentuk Tempat..... 12
1.5	<i>SWOT Analysis</i> Terhadap Noori <i>Restaurant</i> 14
2.1	Desain Menu Produk Makanan Noori <i>Restaurant</i> 21
2.2	Desain Menu Produk Minuman Beralkohol 24
2.3	Desain Menu Produk Minuman Non Alkohol..... 25
2.4	Desain Menu <i>Barcode</i> Noori <i>Restaurant</i> 26
2.5	Prosedur Penerimaan Barang Noori <i>Restaurant</i> 31
3.1	Dokumentasi Sample Produk Makanan Noori <i>Restaurant</i> 42
3.2	Dokumentasi Sample Produk Minuman Noori <i>Restaurant</i> 44
3.3	Contoh Promosi Melalui Aplikasi Instagram..... 49
3.4	Contoh Promosi Melalui Aplikasi Zomato dan Trip Advisor..... 50
3.5	Contoh Promosi Melalui Iklan Reklame..... 51
4.1	<i>Identitas Owner</i> 54
4.2	Struktur Organisasi Noori <i>Restaurant</i> 55
4.3	<i>Floor Plan</i> Noori <i>Restaurant</i> 65
4.4	Tampak Depan Noori <i>Restaurant</i> 66
4.5	Tampak Samping Noori <i>Restaurant</i> 67
4.6	Tampak Dalam Noori <i>Restaurant</i> 68

4.7	Tampak Luar Noori <i>Restaurant</i>	69
4.8	Tampak Ruang VIP Noori <i>Restaurant</i>	70
4.9	Tampak <i>Kitchen</i> dan <i>Back Area</i> Noori <i>Restaurant</i>	71
4.10	Sample Produk Makanan.....	76
4.11	Sample Produk Minuman.....	76

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, H. (2021, Oktober 23). *Pengertian Akuntansi Menurut Para Ahli, Tujuan, Jenis, dan Perannya dalam Bisnis*. Diambil kembali dari Hot.liputan6.com:
<https://hot.liputan6.com/read/4691620/pengertian-akuntansi-menurut-para-ahli-tujuan-jenis-dan-perannya-dalam-bisnis>
- Anshori, R. (2019). *Pengertian Biaya Modal. Bab II Kajian Pustaka, Kerangka Pemikiran, Dan Hipotesis*, 1.
- Arsitur Studio. (2020). *Pengertian Restoran Menurut Para Ahli*. Diambil kembali dari arsitur.com: <https://www.arsitur.com/2015/10/pengertian-restoran-menurut-para-ahli.html>
- Astuti, N. F. (2020, Agustus 12). *Pengertian Bisnis Menurut Para Ahli, dari Tujuan hingga Jenisnya*. Diambil kembali dari merdeka.com:
<https://www.merdeka.com/jabar/pengertian-bisnis-menurut-para-ahli-dari-tujuan-hingga-jenisnya-kln.html?page=2>
- BPS. (2018). *Jumlah Restoran/Rumah Makan Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Barat, 2013-2016*. Jawa Barat: Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat. Diambil kembali dari Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Barat.
- Disparbud Pemerintah Kota Bogor. (2019). *Wisatawan ke Kota Bogor Tembus 9,1 Juta Orang pada tahun 2019*. Diambil kembali dari disparbud.kotabogor.go.id:
<https://disparbud.kotabogor.go.id/index.php/post/single/1025>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). (2021). *Definisi Visi*. Diambil kembali dari <https://kbbi.web.id/visi>
- Learning, M. (2021, 7 15). *Pengertian Modal Kerja*. Diambil kembali dari maglearning.id.

Nanda. (2021, Juli 15). *10 Pengertian Segmentasi Pasar Menurut Para Ahli Lengkap*. Diambil kembali dari Komerce.id: <https://komerce.id/blog/segmentasi-pasar-adalah/>

Pengertian Modal Kerja Menurut Para Ahli. (2021, Juli 15). Diambil kembali dari Maglearning.id: <https://maglearning.id/2021/07/15/pengertian-modal-kerja-menurut-para-ahli/>

Peraturan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. (2014). Nomor 11 Tahun 2014 pada pasal 1 ayat 2.

Prawiro, M. (2020, Oktober 7). *Perusahaan Perseorangan: Pengertian, Ciri-Ciri, Kelebihan/ Kekurangan, dan Contohnya*. Diambil kembali dari maxmanroe.com: <https://www.maxmanroe.com/vid/bisnis/pengertian-perusahaan-perseorangan.html>

Psikologi, K. (2014, June 23). *Pengertian Analisis Pekerjaan/ Job Analysis*. Diambil kembali dari Konsultanpsikologijakarta.com: <https://www.konsultanpsikologijakarta.com/pengertian-job-analysis/>

Sarehong, A. R. (2014, November 12). *Aspek Legalitas Bisnis*. Diambil kembali dari prezi.com: https://prezi.com/o-mpfdlo_8l2/aspek-legalitas-bisnis/

Siadari, C. (2015, April 26). *Kumpulanpengertian.com*. Diambil kembali dari *Pengertian Struktur Organisasi Menurut Para Ahli*: <https://www.kumpulanpengertian.com/2015/04/pengertian-struktur-organisasi-menurut.html>

Siadari, C. (2019, Maret 5). *Pengertian Produk Menurut Para Ahli*. Retrieved from *Kumpulanpengertian.com*: <https://www.kumpulanpengertian.com/2019/03/pengertian-produk-menurut-para-ahli.html>

Utami, S. N. (2021). *Badan Usaha: Definisi, Ciri-Ciri, Fungsi, Jenis, dan Bentuk*.

Diambil kembali dari Kompas.com:

<https://www.kompas.com/skola/read/2021/07/05/105756969/badan-usaha-definisi-ciri-ciri-fungsi-jenis-dan-bentuk?page=all>

Vrontal Media. (2021, Januari 30). *Pengertian Logo*. Diambil kembali dari

Vrontalmedia.com: <https://www.vrontalmedia.com/pengertian-logo-desain>

Yusuf, A. (2021, Oktober 2021). *Riset Pemasaran: Pengertian, Tujuan, Dan Proses*.

Diambil kembali dari Penerbitbukudeepublish.com:

<https://penerbitbukudeepublish.com/materi/riset-pemasaran/>