

**PERENCANAAN USAHA KEDAI FRUITY  
STICKY RICE DI KOTA BANDUNG**

**TUGAS AKHIR**

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



Oleh:

**KEVIN TANUWIJAYA**  
**Nomor Induk: 201722276**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA  
BANDUNG**

**2022**

**LEMBAR PENGESAHAN**

**PERENCANAAN USAHA KEDAI FRUITY STICKY RICE DI KOTA BANDUNG**

NAMA : KEVIN TANUWIJAYA  
NIM : 201722276  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,



**Dra. Retno Budi Wahyuni, MM., CHE.**

NIP. 19620730 198803 2 001

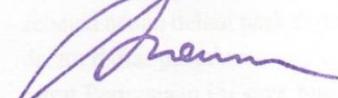
Pembimbing II,



**Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par.,  
CHE.**

NIP. 19810317 200605 2 001

Penguji I,



**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.**

NIP. 19710506 199803 1 001

Penguji II,



**Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM.**

NIP. 19690718 199103 1 009

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik,  
Dan Kemahasiswaan

**Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP.**

NIP. 19730723 199503 2 001

Menyetujui,

Plt. Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI  
Bandung



**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc.**

NIP. 19710506 199803 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya:

Nama : KEVIN TANUWIJAYA

Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG/27 JUNI 1998

NIM : 201722276

Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini Saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul:  
**“PERENCANAAN USAHA KEDAI FRUITY STICKY RICE DI KOTA BANDUNG”**. 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 ini 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 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.

Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 22 Januari 2022

Yang membuat pernyataan,



Kevin Tanuwijaya

Nomor Induk: 201722276

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir sebagaimana syarat untuk menyelesaikan masa studi di STP NHI Bandung. Tugas akhir bersifat *business plan* ini diselesaikan dengan menggunakan kreativitas dan ilmu yang didapat dan dipelajari selama menempuh masa pembelajaran di program studi MTH selama masa pembelajaran. Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat dalam menyelesaikan pembelajaran kuliah selama penulis menimba ilmu di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung program studi Manajemen Tata Hidang.

Dalam penulisan tugas akhir ini tentulah banyak pihak yang mendukung dan membantu penulis baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Plt. Ketua dan merangkap sebagai Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Dr. Heru Riyadi, S.Sos., M.Sc. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Ibu Dra. Retno Budi Wahyuni, MM., CHE. selaku pembimbing I yang telah membimbing dalam proses Tugas Akhir penulis.

5. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par., CHEselaku pembimbing II yang telah membimbing dalam proses Tugas Akhir penulis.
6. Seluruh Dosen Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang namanya tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang sangat penulis hormati, dengan segala pembelajaran dan bimbingan yang telah diberikan kepada penulis selama masa pembelajaran di kampus sehingga penulis memiliki bekal yang sangat bermanfaat selama masa pembelajaran.
7. Rekan rekan kelas MTH 6B sebagai *partner* sejak dari hari pertama di semester satu hingga saat ini.

(Kevin Tanuwijaya)

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN MAHASISWA	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A Latar Belakang	1
B Gambaran Umum Bisnis	5
C Visi dan Misi	9
D SWOT Analisis	10
E Spesifikasi Produk	12
F Jenis/Badan Usaha	13
G Aspek Legalitas	15
BAB II ASPEK PRODUK	17
A Daftar dan Deskripsi Produk	17
B Analisa Keunggulan Produk	18
C Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	19
D Penyajian dan Kemasan Produk	23
E Mekanisme Quality Check	26
BAB III RENCANA PEMASARAN	29
A Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning)	29
B Validasi Produk	31
C Kompetitor	33
D Program Pemasaran	35
E Media Pemasaran	37
F Proyeksi Penjualan	39
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	44

A Identitas Owner	44
B Struktur Organisasi	45
C Job Analysis dan Job Description	45
D Anggaran Tenaga Kerja	50
E Service Scape (Layout/Flow)	51
F Action Plan & Report	54
1 Pembentukan Ide	54
2 Observasi Pasar	54
3 Validasi Ide	55
4 Pembuatan Sample Produk	57
5 Validasi Produk	57
6 Persiapan Bangunan dan Peralatan	58
7 Promosi	58
8 Product Release	59
BAB V ASPEK KEUANGAN	60
A Metode Pencatatan Akuntansi	60
B Capital Expenditure	60
C Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	67
D Identifikasi Cash Inflow&Outflow	70
DAFTAR PUSTAKA	72

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	4
Tabel 2.1	17
Tabel 2.2	18
Tabel 2.3	20
Tabel 2.4	21
Tabel 2.5	22
Tabel 2.6	22
Tabel 2.7	23
Tabel 2.8	23
Tabel 2.9	24
Tabel 2.10	25
Tabel 2.11	27
Tabel 3.1	32
Tabel 3.2	34
Tabel 3.3	34
Tabel 3.4	36
Tabel 3.5	42
Tabel 3.6	42
Tabel 4.1	47
Tabel 4.2	49
Tabel 4.3	50
Tabel 4.4	55

Tabel 4.5	57
Tabel 5.1	62
Tabel 5.2	63
Tabel 5.3	64
Tabel 5.4	65
Tabel 5.5	66
Tabel 5.6	66
Tabel 5.7	67
Tabel 5.8	68
Tabel 5.9	69
Tabel 5.10	69

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1	6
Gambar 1.2	8
Gambar 1.3	8
Gambar 1.4	9
Gambar 4.1	45
Gambar 4.2	51
Gambar 4.3	52
Gambar 4.4	52
Gambar 4.5	53
Gambar 4.6	53
Gambar 4.7	53
Gambar 4.8	59

## DAFTAR PUSTAKA

- Alma, B. (2007). Penyajian dan Kemasan Produk. *Alfabeta* , 139=145.
- Budiningsih. (2009). Pengertian Kedai.  
<https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-cafel> , 51-71.
- Bustami, & Nurlela. (2007). Volume Penjualan dan Volume Produksi. 208.
- Garrison. (2008). Definisi dari Analisis Keuntungan. 36-37.
- Hendro. (2011). Peluang Bisnis. *OJS UHO* , 133-136.
- Herawati, J., & Sunarto. (2004). Pengertian Anggaran. *Anastasia Terbitan* , 2-5.
- Kasmir. (2010). Dana Operasional Perusahaan.  
<http://repository.ekuitas.ac.id/bitstream/handle/123456789/90/BAB%20.pdf?sequence=7&isAllowed=y> , 201-244.
- Keegan, & Green. (2008). Target Pasar. *Rencana Promosi dan Pemasaran* , 220-227.
- Kotler, & Amstrong. (2012). Strategi Pemasaran. *Ekonomi Manajemen* , 72-74.
- Kuncoro, M. (2005). Persaingan. *Dinamika Persaingan* , 86-88.
- Malayu. (2005). Pengertian Analisis Pekerjaan. *Manajemen Sumber Daya* , 28-37.
- Munawir. (2010). Laporan Keuangan. 5-12.
- Nafarin. (2000). Faktor yang Dapat Mempengaruhi Proyeksi Penjualan. *Ekonomi Indonesia* , 24-29.
- Nasution, & Prasetyawan. (2008). Proyeksi Penjualan.  
<http://eprints.polsri.ac.id/4191/3/BAB%20II.pdf> , 29-36.
- Pura. (2013). Kas Basis.  
<http://anotetoaccountinglearner.blogspot.com/2017/04/komparabilitas-akuntansi-berbasis-kas.html> , 27-33.
- Purwanti, & Darsono. (2013). Pengertian Anggaran. 111-125.
- Rangkuti. (2006). Biaya Tidak Tetap.  
<http://eprints.polsri.ac.id/6013/3/BAB%20II.pdf> , 138-147.
- Stone. (2011). Deskripsi Pekerjaan.  
<http://repository.uma.ac.id/bitstream/123456789/9874/1/Intan%20Yuliyani%20-%20Fulltext.pdf> , 29-90

- Sularko. (2008). *How to They Think*. Jakarta: Seputar Pengetahuan.
- Sumayang, L. (2003). Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi. *Pengertian dan Artikel* , 99-103.
- Supriyanto. (2009). Perencanaan Bisnis.  
<https://journal.uny.ac.id/index.php/jep/article/view/590> , 75-86.
- Susatyo, R. (2003). Pengertian Riset Pasar. *Training Pemasaran Surabaya* , 12-14.
- Swastha. (2002). Pengertian Lokasi.  
[http://etheses.iainkediri.ac.id/1698/3/931318114\\_bab%202.pdf](http://etheses.iainkediri.ac.id/1698/3/931318114_bab%202.pdf) , 24-42.
- Syamsuddin. (2011). Capital Expenditure. *Rajawali* , 410.
- Tjiptono, & Chandra. (2012). Pemasaran. *Pokok Pelayanan* , 3-12.
- Tjiptono, & Chandra. (2002). Segmentasi Pasar. *Riset Pemasaran* , 150-153.
- Wibisono. (2006). *Pengertian Misi*. Jakarta: <http://e-journal.uajy.ac.id/1739/3/2EM16024.pdf>.