

**PERENCANAAN BISNIS *IT'S BURGER BAR***  
**DI KOTA SUKABUMI**  
**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat aalam  
menempuh studi pada program diploma III



Disusun Oleh :

**RAYNALDY HERMAWAN**

**Nomor Induk : 201722088**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN**  
**JURUSAN HOSPITALITI**  
**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**  
**2021**

## LEMBAR PENGESAHAN

### PERENCANAAN BISNIS IT'S BURGER BAR DI KOTA SUKABUMI

NAMA : RAYNALDY HERMAWAN  
NIM : 201722088  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



**Dr. Heru Rivadi, MM, Par, CHE**

NIP. 196601221996031001

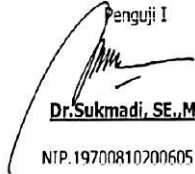
Pembimbing Pendamping,



**Moch. Agus Syadad Saifulloh, Drs  
MM, Par**

NIP. 1963083019939311991

Penguji I



**Dr. Sukmadi, SE, M.M.**

NIP. 197008102006051001

Penguji II



**Irma Citra Resmi, S. ST, Par,  
M.M. Par**

NIP. 198111102011012007

Bandung, 31, Maret 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan kerjasama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

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

## LEMBAR PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Raynaldy Hermawan  
Tempat/Tanggal Lahir : Sukabumi 30 Januari 1994  
NIM : 201722088  
Program Studi : Manajemen Tata Hidang

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas akhir/proyek akhir/skripsi yang berjudul: **“PERENCANAAN BISNIS IT’S BURGER BAR DI KOTA SUKABUMI”** 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 kecuali arahan dari tim pembimbing.
2. Dalam tugas akhir proyek akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan oleh 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 diatas atau pelanggaran atas 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 sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung beserta peraturan peraturan terkait lainnya
4. Demikian surat pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung 17 januari 2021 Yang  
membuat pernyataan,



**Raynaldy Hermawan**

**Nomor Induk: 201722088**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir sebagai mana syarat untuk menyelesaikan masa studi di STP NHI Bandung. Tugas akhir yaitu *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 Dikertur Politeknik NHI Bandung.
2. Ibu Dr.ER.Ummi Kalsum,MM. Par.,CHRMP Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, 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 Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Pembimbing 1 yang telah membimbing penulis.
6. Moch. Agus Syadad Saefullah,DRS, MM, PAR selaku Pembimbing 2 yang telah membimbing penulis.
7. Kedua orang tua serta saudara – saudara yang telah memberikan semangat serta kasih sayang dan do'a dan restu kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan studi-nya.
8. Seluruh Dosen STP NHI 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.
9. Rekan rekan kelas MTH 6B sebagai partner sejak dari hari pertama di semester satu hingga saat ini.

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
LEMBAR PENGESAHAN .....	ii
LEMBAR PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Gambaran Umum .....	5
1. Deskripsi Bisnis.....	5
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	6
3. Identitas Bisnis .....	7
C. Visi dan Misi.....	7
D. <i>SWOT Analysis</i> .....	8
E. Spesifikasi Produk/Jasa .....	9
F. Jenis/Badan Usaha.....	10
G. Aspek Legalitas.....	11
BAB II ASPEK PRODUK.....	13
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa .....	13
B. Analisa Keunggulan Produk Dan Jasa.....	14
C. Penentuan Kapasitas Dan Rencana Produksi.....	15
D. Penyajian Kemasan Produk/Jasa.....	21
E. Mekanisme <i>Quality Check</i> .....	26
BAB III RENCANA PEMASARAN .....	29
A. Riset Pasar .....	29
1. Segmentasi Demografis .....	29
2. Segmentasi Geografis .....	29
3. Segmentasi Psikografis .....	30
B. Validasi Produk.....	30
C. Kompetitor.....	34

D. Program Pemasaran .....	36
E. Media Pemasaran .....	39
1. Media Sosial.....	39
2. Penerbitan .....	41
F. Proyeksi Penjualan .....	42
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL .....	45
A. Identitas <i>Owners/Founders</i> .....	45
B. Struktur Organisasi.....	46
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Descriptions</i> .....	47
D. <i>Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja</i> .....	48
E. <i>Service Scape (Layout/Flow)</i> .....	49
F. <i>Action Plan</i> .....	54
BAB V ASPEK KEUANGAN .....	56
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	56
B. <i>Capital Expenditure ( Identifikasi Initial Investment )</i> .....	57
1. <i>Tangible Investment</i> .....	57
2. <i>Intangible Investment (Amorization)</i> .....	58
3. <i>Working Capital ( Terminal Cash Flow )</i> .....	58
C. Pendanaan Investasi ( <i>Agency Theory</i> ).....	59
1. <i>Owner's Equity</i> (Modal Sendiri) .....	60
2. <i>Debt (Bank/Other Loan)</i> .....	60
D. Penentuan Titik Impas Dan Laba yang Diharapkan .....	61
1. <i>Variable Cost; Fixed Cost; Mix Cost</i> .....	61
2. <i>Break Event Point (BEP)</i> .....	64
3. <i>Cost Volume Point</i> .....	65
E. <i>Identifikasi Cash Inflow dan OutFlow</i> .....	65
1. <i>Operating Budget</i> .....	65
2. <i>Cash Flow Project</i> .....	66
3. Pengaruh Makro Ekonomi (Inflasi, Pertumbuhan Ekonomi). 67	
DAFTAR PUSTAKA .....	68

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 <i>Business Model Canvas</i> .....	4
Tabel 1. 2 <i>SWOT Analisis</i> .....	8
Tabel 2. 1 Perhitungan <i>Cost</i> Dan Nilai Jual Menu .....	16
Tabel 3. 1 Kompetitor <i>It's Burger Bar</i> .....	35
Tabel 3. 2 Harga Pesaing .....	35
Tabel 3. 3 Rencana Pemasaran <i>It's Burger Bar</i> .....	38
Tabel 3. 4 Proyeksi Penjualan .....	43
Tabel 3. 5 Proyeksi Penjualan Selama 5 Tahun .....	44
Table 4. 1 Biodata <i>Owner</i> .....	45
Table 4. 2 Struktur Organisasi <i>It's Burger Bar</i> .....	46
Table 4. 3 Job Deskripsi <i>It's Burger Bar</i> .....	48
Table 4. 4 Anggaran Kerja <i>It's Burger Bar</i> .....	49
Tabel 5. 1 <i>Tangible Investment</i> .....	57
Tabel 5. 2 <i>Intangible Investment It's Burger Bar</i> .....	58
Tabel 5. 3 Masa Manfaat Dan Tarif Amortisasi.....	58
Tabel 5. 4 <i>Working Capital</i> .....	59
Tabel 5. 5 Pendanaan Investasi <i>Owner</i> dan <i>Bank Loan</i> .....	60
Tabel 5. 6 <i>Loan Installment Scedule</i> .....	61
Tabel 5. 7 <i>Variable Cost</i> .....	63
Tabel 5. 8 <i>Fixed Cost</i> .....	64
Tabel 5. 9 <i>Break Event Point</i> .....	64
Tabel 5. 10 <i>Income Statment It's Burger Bar</i> .....	66
Tabel 5. 11 <i>Cash Flow Project</i> .....	67



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Data Perkembangan Restoran Kota Sukabumi .....	1
Gambar 1. 2 Desain Logo It's Burger Bar .....	6
Gambar 1. 3 Peta Lokasi It's Burger Bar .....	7
Gambar 2. 1 Perencanaan Menu.....	14
Gambar 2. 2 Penyajian Kemasan Burger.....	23
Gambar 2. 3 Penyajian Kemasan Kentang .....	23
Gambar 2. 4 Penyajian Kemasan Minuman.....	24
Gambar 2. 5 <i>Cutleries</i> .....	24
Gambar 2. 6 <i>Sauce Cup</i> .....	25
Gambar 2. 7 <i>Sauce Dish</i> .....	25
Gambar 2. 8 Paper Bag It's Burger Bar .....	26
Gambar 2. 9 Tahapan <i>Quality Check</i> .....	27
Gambar 3. 1 Ketertarikan Konsumen.....	31
Gambar 3. 2 Ketertarikan Konsumen.....	32
Gambar 3. 3 Keterarikan Konsumen.....	32
Gambar 3. 4 Rata-Rata Profesi.....	33
Gambar 3. 5 Rata - Rata Pengeluaran Konsumen.....	33
Gambar 3. 6 Rata - Rata Harga yang konsumen Ingin kan .....	34
Gambar 3. 7 Promosi Melalui Instagram.....	40
Gambar 3. 8 Promosi Melalui Facebook Discount 10% .....	41
Gambar 3. 9 Promosi Melalui Vocer & Brosur .....	42
Gambar 4. 1 Luas Bngunan.....	50
Gambar 4. 2 <i>Kitchen</i> .....	51
Gambar 4. 3 Tampak Bangunan Depan.....	52
Gambar 4. 4 Tampak Bangunan Samping .....	53
Gambar 4. 5 Tampak Bangunan Atas.....	54
Gambar 4. 6 <i>Action Plan It's Burger Bar</i> .....	54

## DAFTAR PUSTAKA

- Bastian. (2005). *Bab II Tinjauan Pustaka*. Retrieved from <https://repository.widyatama.ac.id/>
- Bitner, M. J. (1992). Servicescapes: The impact of physical surroundings on customers and employees. *Journal of marketing*, 56(2), 57-71.
- Cenadi, C. S. (2004). Elemen-elemen dalam desain komunikasi visual. *Nirmana*, 1(1).
- Dahir & Stone. (2011). *School Counselor Accountability: A Measure of Student Succes*. New Jearsey : Pearson.
- Fitriani, R. (2017). Aspek Hukum Legalitas Perusahaan atau Badan Usaha dalam Kegiatan Bisnis. *Jurnal Hukum Samudra Keadilan*, 12(1), 136-145.
- Garrison, R.G., Noreen, E.W. (2000). *Akuntansi Manajerial*, (Terjemahan : A. Totok Budisantoso). Jakarta: Salemba Empat,
- Heizer, J., Render, B. (2009). *Manajemen Operasi*. Jakarta: Salemba.
- Kasmir. (2008). *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada.
- Keller, K. (1959). *Marketing Management. Winner Of the Nobel Prize for Physiology*, 49-54.
- Kotler, P., & Keller, K. (2016). *Marketing Management (Global Edition)*. Harlow: Pearson Education Limited.
- Kotler, P. (2012). *Kotler on marketing*. Simon and Schuster.
- Kuncoro, M. (2005). *Strategi (Bagaimana Meraih Keunggulan Kompetitif?)*. Jakarta: Erlangga.
- Mathis, R.L., Jackson, J.H. (2002). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi. (2014). *Akuntansi Biaya*. Edisi-5. Yogyakarta: Universitas Gaja Mada.

Purnomo, H. (2004). *Pengantar Teknik Industri*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Raharja. (2010). *Peran Locus Of Control Dan Peran Manajerial Dalam Hubungan Antara Partisipasi Anggaran Dengan Kinerja Manajerial Dan Kepuasan Kerja (Studi Empiris pada Perusahaan Manufaktur di BEI)*. Disertasi. Universitas Diponegoro, Semarang

Ramadhan, A.S. (2020). *Wali Kota Sukabumi Gencar Promosikan Wisata Kuliner*  
<https://jabar.suara.com/>. Retrieved from  
<https://jabar.suara.com/read/2020/10/15/161049/>

Salvatore, R. N., Yoon, C. H., & Jung, K. W. (2001). Synthesis of secondary amines. *Tetrahedron*, 57(37), 7785-7812.

Syamsuddin, L. (2011). *Manajemen Keuangan Perusahaan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada

Wijayanti, T. (2012). *Marketing Plan dalam Bisnis*. Second Edition. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.

William, J.S. (1997). *Riset Pemasaran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.