

**PENDIRIAN BLACK SOYA ICE CREAM SHOP DI KOTA  
BANDUNG**

**PROPOSAL TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun Oleh :

ADE AULIA RAHMA

NIM : 201722072

**PROGRAM STUDI**

**MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

**2020**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**PENDIRIAN BLACK SOYA ICE CREAM SHOP DIKOTA BANDUNG**

.....

NAMA : ADE AULIA RAHMA  
NIM : 201722072  
PROGRAM STUDI : MTH  
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, Juli 2020

Pembimbing I,

Pembimbing II,



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

**Dhonnv Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par.**  
NIP. 19610226 199603 1 001

Bandung, Juli 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



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

**Faisal, MM.Par.,CHE**  
NIP. 19730706 199503 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ade Aulia Rahma  
Tempat/Tanggal Lahir : Pekanbaru / 29 Maret 1999  
NIM : 201722072  
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
**Pendirian Black Soya Ice Cream Shop Dikota 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/Proyek Akhir/Skripsi 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/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, 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 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, 20 Juli 2020  
Yang membuat pernyataan,



**Ade Aulia Rahma**  
NIM 201722072

## KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya tugas akhir yang berjudul **“PENDIRIAN BLACK SOYA ICE CREAM DIKOTA BANDUNG”** yang merupakan syarat untuk menempuh Diploma III program studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Tugas Akhir ini tidak dapat diselesaikan dengan baik tanpa adanya dukungan dan bantuan dari semua pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Faisal Kasim, S.ST.Par., MM.Par., CHE. Selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Sebagai Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Edison, S,Sos.,MM. selaku Kepala Jurusan Hospitality di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM. Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan.
5. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku pembimbing I penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan kritik saran demi kelancaran penulisan tugas akhir ini
6. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par. Selaku pembimbing II penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing dan memberikan kritik saran demi kelancaran penulisan tugas akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staff pengajar program studi Manajemen Tata Hidangan.
8. Orangtua penulis yang telah banyak memberikan saran dan dorongan baik secara moril maupun material.
9. Seluruh teman – teman Manajemen Tata Hidangan yang selalu memberikan semangat hingga penulisan tugas akhir ini selesai.

10. Kepada pihak – pihak yang tidak bisa disebutkan satu – persatu yang telah membantu penulisan tugas akhir ini.

Penulis sadar bahwa penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan ada beberapa hal yang mungkin kurang berkenan dikarenakan masih terbatasnya pengetahuan dan pengalaman penulis mengenai perencanaan bisnis ini.

Apabila ada kritik dan saran yang membangun, penulis sangat menerima demi menciptakan hasil yang lebih baik lagi. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Bandung, 20 Maret 2020

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Ade Aulia Rahma'. The signature is stylized with a large initial 'A' and a long horizontal stroke at the bottom.

Penulis

**Ade Aulia Rahma**

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>v</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
<b>A. Latar Belakang</b>	<b>1</b>
<b>B. Gambaran Umum Usaha Sejenis</b>	<b>4</b>
<b>C. Analisis Peluang dan Hambatan</b>	<b>6</b>
<b>D. Jenis Badan Usaha dan Struktur Personalia</b>	<b>8</b>
<b>E. Lokasi</b>	<b>10</b>
<b>BAB II ASPEK PRODUK</b>	
<b>A. Nama dan Logo Tempat Usaha</b>	<b>13</b>
<b>B. Nama dan Jenis Produk</b>	<b>14</b>
<b>C. Penyajian dan Kemasan Produk</b>	<b>15</b>
<b>D. Alasan dan Keunggulan Produk</b>	<b>16</b>
<b>E. Target Pasar</b>	<b>17</b>
<b>F. Menu Desain</b>	<b>18</b>
<b>G. Perhitungan Biaya Produksi dan Nilai Jual</b>	<b>19</b>
<b>H. Proyeksi Penjualan</b>	<b>22</b>

### **BAB III RENCANA PROMOSI / PEMASARAN**

<b>A. Strategi Promosi</b>	<b>24</b>
<b>B. Media Promosi</b>	<b>26</b>
<b>C. Biaya Promosi</b>	<b>33</b>

### **BAB IV ASPEK FISIK**

<b>A. Luas Tempat</b>	<b>35</b>
<b>B. Desain &amp; Fungsi Bangunan</b>	<b>36</b>

### **BAB V ASPEK OPERASIONAL**

<b>A. Struktur Organisasi</b>	<b>39</b>
<b>B. Jam Kerja</b>	<b>39</b>
<b>C. Spesifikasi Bekerja dan Prosedur Umum Pelayanan</b>	<b>41</b>
<b>D. Status Pegawai</b>	<b>43</b>
<b>E. Sistem Penggajian</b>	<b>45</b>
<b>F. Desain Seragam</b>	<b>46</b>

### **BAB VI ASPEK FINANSIAL**

<b>A. Investasi</b>	<b>48</b>
<b>B. Perhitungan Peralatan dan Perlengkapan</b>	<b>49</b>
<b>C. Income Statement dan Cash Flow</b>	<b>50</b>
<b>D. Investment Analysis</b>	<b>51</b>

<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>54</b>
-----------------------	-----------

## DAFTAR PUSTAKA

<https://www.google.com/maps/search/Vegan+ice+cream/@-6.8776486,107.577278,14z/data=!3m1!4b1>

<https://www.google.com/maps/search/Healthy+ice+cream/@-6.8776486,107.577278,14z/data=!3m1!4b1>

<https://www.ekrut.com/media/contoh-analisis-pesaing>

<https://health.detik.com/hidup-sehat-detikhealth/d-1357200/susu-kedelai-versus-susu-sapi-mana-lebih-baik>

<https://id.wikipedia.org/wiki/Kegemukan>

<https://www.tribunnews.com/kesehatan/2012/07/05/bedanya-obesitas-dan-kelebihan-berat-badan>

<https://www.maxmanroe.com/vid/bisnis/pengertian-analisis-swot.html>

<https://izin.co.id/artikel/syarat-pendirian-pt.php>

<https://binus.ac.id/malang/2017/06/pemilihan-lokasi-usaha-sebagai-salah-satu-strategi-dalam-business-start-up/>

<https://id.wikipedia.org/wiki/Logo>

<https://www.hestanto.web.id/konsep-logo-menurut-cendekiawan/>

<https://sindonesia.com/pengertian-produk-menurut-para-ahli/>



<https://www.kajianpustaka.com/2016/10/pengertian-fungsi-tujuan-dan-jenis-kemasan.html>

<https://www.pelajaran.co.id/2018/13/pengertian-target-pasar-targeting-manfaat-faktor-yang-mempengaruhi-dan-contoh-target-pasar.html>

<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2019/09/17/berapa-jumlah-penduduk-kota-bandung>

<https://www.kompasiana.com/dhanatsr/56406be1727a61d606048be2/pengertian-unsur-dan-tujuan-biaya-produksi>

<https://materibelajar.co.id/pengertian-pemasaran-menurut-para-ahli/>

<https://www.maxmanroe.com/pengertian-marketing-mix.html>

<https://uprint.id/blog/apa-perbedaan-antara-brosur-dan-flyer/>

<https://gajimu.com/pekerjaan-yanglayak/kompensasi/jam-kerja>

<https://gajimu.com/pekerjaan-yanglayak/kompensasi/upah-lembur>

<https://gajimu.com/pekerjaan-yanglayak/kompensasi/waktu-kerja-lembur-1>

<http://arripple.blogspot.com/2017/02/pengertian-tujuan-dan-isi-job.html>

<https://isnan-wijarno.com/2012/12/perbedaan-pegawai-tetap-dengan-tidak-tetap/>

[John Wiley & Sons, Inc. Professional, Reference and Trade Group. 605 Third Avenue, New York, N. Y. 10158-0012. New York, Chichester, Weinheim, Brisbane, Singapore, Toronto.](#)