

**PERENCANAAN BISNIS *PRIVATE CATERING* DI
KOTA JAKARTA SELATAN**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu
Syarat Dalam Menempuh Studi
Program Diploma III



Disusun Oleh :

GABRIEL ANGELO A S WARAT
NIM : 201822804

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG

2021

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : GABRIEL ANGELO A S WARAT
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA / 25 MARET 2000
NIM : 201822804
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul :
PERENCANAAN BISNIS *PRIVATE CATERING* DI KOTA JAKARTA SELATAN ini merupakan hasil karya dan hasil perencanaan saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan peraturan 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 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, 2 Juli 2021
Yang membuat pernyataan,



GABRIEL ANGELO A S WARAT
201822804

LEMBAR PENGESAHAN

~~JUDUL SKRIPSI / PROYEK AKHIR / TUGAS AKHIR~~

PERENCANAAN BISNIS *PRIVATE CATERING* DI KOTA JAKARTA SELATAN

NAMA : GABRIEL ANGELO A S WARAT
NIM : 201822804
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, 2 Juli 2021
Pembimbing I,



Dr. Heru Riyadi, S.Sos., MM Par.
NIP. 19660122 199603 1 001

Bandung, 2 Juli 2021
Pembimbing II,



Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah MM. Par.
NIP. 19630830 199303 1 001

Bandung, 2 Juli 2021

Mengetahui,
Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada hadirat Tuhan Yang Maha Esa karena berkat dan rahmat-Nya akhirnya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PERENCANAAN BISNIS *PRIVATE CATERING* DI KOTA JAKARTA SELATAN”**. Tugas Akhir ini ditujukan sebagai salah satu syarat kelulusan dari Program Diploma III Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapat bimbingan serta bantuan dari berbagai pihak, hal ini merupakan pengalaman yang tidak dapat diukur oleh suatu hal apapun. Untuk itu penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulisan Tugas Akhir ini, yaitu :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
5. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par selaku Pembimbing I yang selalu meluangkan waktunya dalam memberikan bimbingan, ilmu, saran serta dorongan motivasi kepada penulis.

6. Bapak Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah MM. Par selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan dan saran, serta dorongan motivasi kepada penulis.
7. Seluruh Dosen, Staff dan Tenaga pengajar khususnya dari program studi Manajemen Tata Hidangan yang telah memberikan ilmu, motivasi, serta arahan kepada penulis selama belajar di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Ayah, Ibu, dan Adik penulis yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada penulis baik secara moril dan materil.
9. Pihak-pihak lain yang namanya tidak bisa penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih banyak kekurangan dan membutuhkan saran, kritik, serta masukan agar penulis dapat menyempurnakannya. Harapan penulis adalah semoga Tugas Akhir ini mampu memberi manfaat bagi para pembaca dan menambah keilmuan di bidang *hospitality*.

Bandung, 2 Juli 2021

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA.....	I
LEMBAR PENGESAHAN	II
DAFTAR ISI.....	V
DAFTAR TABEL.....	VII
DAFTAR GAMBAR.....	IX
DAFTAR DIAGRAM	X
EXECUTIVE SUMMARY	XI
BAB I.....	1
DESKRIPSI BISNIS	1
A. Latar belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	5
C. Visi dan Misi	10
D. Analisis SWOT	10
E. Spesifikasi Produk dan Jasa	11
F. Jenis Badan Usaha.....	12
G. Aspek Legalitas	13
BAB II.....	16
ASPEK PRODUK/JASA	16
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	16
B. Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	19
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	20
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa	22
E. Mekanisme Quality Check.....	27
BAB III	29
RENCANA PEMASARAN	29
A. Riset Pasar	29
B. Validasi Produk.....	38
C. Kompetitor	40
D. Program Pemasaran.....	41
E. Media Pemasaran	42

BAB IV	47
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	47
A. Identitas Owner / Founder	47
B. Struktur Organisasi	48
C. Job Analysis dan Job Description	49
D. Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja	53
E. Service Scape (Layout / Flow)	54
F. Action Plan dan Report	57
BAB V	60
ASPEK KEUANGAN	60
A. Metode Pencatatan Akuntansi	60
B. Capital Expenditure	61
C. Time Value of Money	67
D. Pendanaan Investasi	69
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	71
F. Identifikasi Cash Inflow & Outflow	75
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Pertumbuhan Penduduk Jakarta	2
Tabel 2.1 Menu <i>Privé Catering</i>	17
Tabel 2.2 Food Cost <i>Privé Catering</i>	21
Tabel 2.3 Rekapitulasi Food Cost <i>Privé Catering</i>	21
Tabel 2.4 Beverage Cost <i>Privé Catering</i>	22
Tabel 2.5 Rekapitulasi Beverage Cost <i>Privé Catering</i>	22
Tabel 2.6 Teknis Quality Check <i>Privé Catering</i>	27
Tabel 3.1 Jumlah Penduduk Jakarta Berdasarkan Jenis Kelamin.....	32
Tabel 3.2 Jumlah Penduduk Jakarta Berdasarkan Agama.....	32
Tabel 3.3 Presentase Usia Penduduk Jakarta.....	32
Tabel 3.4 Pendidikan Penduduk Jakarta.....	33
Tabel 3.5 Pekerjaan Penduduk Jakarta.....	33
Tabel 3.6 Usaha Pesaing <i>Privé Catering</i>	41
Tabel 3.7 Rencana Pemasaran <i>Privé Catering</i>	42
Tabel 3.8 Proyeksi Penjualan <i>Privé Catering</i>	46
Tabel 3.9 Proyeksi Penjualan <i>Privé Catering</i> Selama 5 Tahun.....	46
Tabel 4.1 Rincian Jumlah Karyawan <i>Privé Catering</i>	48
Tabel 4.2 Anggaran Tenaga Kerja <i>Privé Catering</i>	53
Tabel 4.3 Timeline Kerja <i>Privé Catering</i>	57
Tabel 5.1 Tangible Investment <i>Privé Catering</i>	61
Tabel 5.2 Masa Manfaat dan Tarif <i>Depresiasi</i>	63
Tabel 5.3 Daftar Depresiasi <i>Tangible Investment Privé Catering</i>	63
Tabel 5.4 <i>Intangible Investment Privé Catering</i>	65
Tabel 5.5 Masa Manfaat dan Tarif Amortisasi.....	65

Tabel 5.6 Daftar Amortisasi <i>Intangible Investment Privé Catering</i>	65
Tabel 5.7 <i>Working Capital Privé Catering</i>	66
Tabel 5.8 <i>Investment Privé Catering</i>	66
Tabel 5.9 <i>Present Value Privé Catering</i>	68
Tabel 5.10 <i>Future Value Privé Catering</i>	69
Tabel 5.11 Rincian <i>Investment Privé Catering</i>	70
Tabel 5.12 <i>Loan Installment Privé Catering</i>	70
Tabel 5.13 <i>Variable Cost Privé Catering</i>	71
Tabel 5.14 <i>Fix Cost Privé Catering</i>	73
Tabel 5.15 <i>Mixed Cost Privé Catering</i>	73
Tabel 5.16 <i>Payback Period Privé Catering</i>	74
Tabel 5.17 <i>Cost Volume Profit Privé Catering</i>	75
Tabel 5.18 <i>Income Statement Privé Catering</i>	76
Tabel 5.19 <i>Cash Flow Projection Privé Catering</i>	76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Desain Logo <i>Privé Catering</i>	7
Gambar 1.2 Rencana Tempat Produksi <i>Privé Catering</i>	9
Gambar 1.3 Renaca Lokasi Tempat Produksi <i>Privé Catering</i>	9
Gambar 2.1 Menu <i>Privé Catering</i>	18
Gambar 2.2 Produk <i>Privé Catering</i>	20
Gambar 2.3 <i>Cuttleries</i>	23
Gambar 2.4 <i>Plate</i>	23
Gambar 2.5 <i>Plate</i>	24
Gambar 2.6 <i>Soup Plate</i>	24
Gambar 2.7 <i>Glass</i>	25
Gambar 2.8 <i>Wine Glass</i>	25
Gambar 2.9 <i>Tea and Coffee Set</i>	26
Gambar 2.10 <i>Paper Box</i>	26
Gambar 3.1 Desain Promosi melalui Sosial Media.....	43
Gambar 3.2 Media Sosial <i>Privé Catering</i>	44
Gambar 3.3 Desain Kartu Nama <i>Privé Catering</i>	44
Gambar 3.4 Desain Brosur <i>Privé Catering</i>	45
Gambar 4.1 Struktur Organisasi <i>Privé Catering</i>	48
Gambar 4.2 <i>Table Set up Privé Catering</i>	54
Gambar 4.3 <i>Layout</i> Bangunan Rumah Penulis.....	55
Gambar 4.4 Desain <i>Area Kitchen, Office, dan Store Privé Catering</i>	55
Gambar 4.5 Tampak Atas.....	56
Gambar 4.6 Desain <i>Area Store Privé Catering</i>	56

DAFTAR DIAGRAM

Diagram 3.1 Validasi Produk.....	38
Diagram 3.2 Validasi Produk.....	39
Diagram 3.3 Validasi Produk.....	39
Diagram 3.4 Validasi Produk.....	39

EXECUTIVE SUMMARY



Bisnis yang didirikan oleh penulis adalah sebuah catering privat dengan nama *Privé Catering*. Penulis termotivasi untuk mendirikan bisnis ini dikarenakan konsep Private Dining sedang naik daun di kota – kota besar termasuk Jakarta Selatan. Yang membedakan catering ini dengan catering konvensional lainnya yaitu, dengan adanya seorang juru masak yang akan mengolah hidangan secara langsung di tempat konsumen yang kemudian hidangan tersebut akan disajikan oleh seorang pramusaji. Hidangan akan berupa susunan menu atau *set menu* yang terdiri dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup. Harga yang ditawarkan kepada konsumen. mulai dari Rp. 570.000,- untuk 2 orang.

Lokasi pendirian bisnis ini bertempat di Jakarta Selatan, tepatnya berada di Jalan Haji Ramli No. 33 Rt 04 Rw 03, Menteng Dalam, Tebet, Jakarta Selatan. Yang menjadi peluang dari usaha ini adalah permintaan terhadap jasa catering dalam memenuhi kebutuhan makan dan minum dalam suatu acara khusus atau momen tertentu yang dapat dikatakan sebagai gaya hidup masyarakat Jakarta. Besarnya jumlah penduduk kota Jakarta juga membuat penulis ingin membuka suatu lapangan pekerjaan yang nantinya akan bermanfaat bagi masyarakat. Dengan memanfaatkan keterampilan masyarakat dibidang jasa boga.

DAFTAR PUSTAKA

- Afan, Gaffar. (2009). *Politik Indonesia : Transisi Menuju Demokrasi*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Badan Pusat Statistik DKI Jakarta. (2020). Keadaan Angkatan Kerja DKI Jakarta 2020. Dipetik, Juni 18, 2021, dari Badan Pusat Statistik DKI Jakarta : <https://jakarta.bps.go.id/publication/2021/04/21/66cfa3fa680f1a2a2b0f2ab9/keadaan-angkatan-kerja-provinsi-dki-jakarta-agustus-2020.html>
- Badan Pusat Statistik DKI Jakarta. (2021) Hasil Sensus Penduduk 2020 Provinsi DKI Jakarta, Berita Resmi Statistik No. 5/01/31/th.XX111, 22 Januari 2021. Dipetik Juni 18, 2021, dari Badan Pusat Statistik DKI Jakarta : <https://jakarta.bps.go.id/pressrelease/2021/01/22/541/jumlah-penduduk-hasil-sp2020-provinsi-dki-jakarta-sebesar-10-56-juta-jiwa.html>
- Badan Pusat Statistik Provinsi DKI Jakarta. (2019). *Kunjungan Wisatawan Mancanegara yang Datang ke DKI Jakarta dan Indonesia. 2010-2017-2018-2019*. Dipetik Maret 20, 2021, dari Pusat Statistik Provinsi DKI Jakarta : <https://jakarta.bps.go.id/indicator/16/241/1/kunjungan-wisatawan-mancanegara-yang-datang-ke-dki-jakarta-dan-indonesia-2010-2018-.html>
- Boediono (2001). *Pengantar Ilmu Ekonomi Makro, Edisi II*. Yogyakarta : BPEF-Yogyakarta.
- Hansen, Don R & Maryanne M, Mowen. (1994). *Manajemen Biaya edisi 7*. Jakarta : Salemba Empat.2
- Hansen, Don R & Maryanne M, Mowen. (2001). *Akuntansi Manajemen Biaya Jilid 2*. Jakarta : Salemba Empat.
- Jung, C. G. (1921). *Psychologische Typen*. Zurich : Rascher Verlag.
- Kasmir. (2010). *Pengantar Manajemen Keuangan*. Jakarta : Kencana.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.
- Kitab Undang Undang Hukum Dagang Untuk Indonesia.
- Kotler, Philip ; Armstrong, Garry (2008). *Prinsip - prinsip Pemasaran, Jilid 1*. Jakarta : Erlangga.
- Kotler, Philip & Keller, Kevin Lane. (2009). *Manajemen Pemasaran, Jilid 1*. Edisi ke 13. Jakarta : Erlangga

- Kotler, Philip. (2002). *Manajemen Pemasaran, Edisi Millenium, Jilid 2*. Jakarta : PT Prenhallindo.
- Kotler, Philip. (2006). *Manajemen Pemasaran, Edisi Kesebelas, Jilid 1*. Jakarta : PT. Gramedia.
- Lovelock, Christoper. (2011). *Pemasaran Jasa edisi 7*. Jakarta : Erlangga.
- Malayu, Hasibuan. (2007). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta : PT. Bumi Aksara.
- Nafarin, M. (2004). *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta : Salemba Empat.
- Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- Peraturan Menteri Pariwisata No. 18 Tahun 2016 tentang Pendaftaran Usaha Pariwisata
- Rangkuti Freddy. (2014). *ANALISIS SWOT : Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Serdarmayanti. (2010). *Sumber Daya Manusia dan Produktifitas Kerja, Cetakan Kedua*. Bandung : Mandar Maju.
- Sjahmien, Moehyi. (1992). *Penyelenggaraan makanan Institusi dan Jasaboga*. Jakarta : Bhratara.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R &D*. Bandung : Alfabeta.
- Tjiptono, Fandy & Chandra, Gregorius. (2005). *Service Quality, dan Satisfaction*. Yogyakarta : Andi.
- Tohar, (2001). *Membuka Usaha Kecil*. Yogyakarta : Kanisius.
- Undang-undang No. 10 Tahun 1964 tentang Pernyataan Daerah Khusus Ibukota Jakarta Raya Tetap Sebagai Ibu Kota Negera Republik Indonesia Dengan Nama Jakarta.
- Widjajanta, Bambang & Widyaningsih, Aristanti Widyaningsih. (2007) *Ekonomi & Akuntansi Mengasah Kemampuan Ekonomi*. Bandung : CV.Citra Praya.