

PERENCANAAN USAHA KEDAI SUSU PUDING DI KOTA TANGERANG

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Studi pada
Program Diploma III



Oleh :

MEILANIA CHRISTINA GUNAWAN

NIM : 201822807

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

2021

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Meilania Christina Gunawan
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang, 31 Mei 2000
NIM : 201822807
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul :
“**Perencanaan Usaha Kedai Susu Puding di Kota Tangerang**” merupakan hasil karya dan hasil penelitian penulis sendiri, bukan hasil dari penjiplakan, pengutipan, atau penyusunan yang dilakukan oleh orang dan pihak lain, serta melakukan cara – cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik dan etika yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis ataupun dipublikasikan oleh orang dan pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas tercantum sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang, dan dicantumkan di daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini penulis buat dengan sesungguhnya, apabila di dalam Tugas Akhir ini ditemukan pelanggaran atas apa yang penulis nyatakan, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau terdapat klaim atas keaslian naskah ini, maka penulis bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh atas karya tulis ini juga sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung serta peraturan – peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar – benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 4 Juli 2021
Yang membuat pernyataan,



Meilania Christina Gunawan
NIM 201822807

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PERENCANAAN USAHA KEDAI SUSU PUDING DI KOTA TANGERANG

NAMA : Meilania Christina Gunawan
NIM : 201822807
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan
JURUSAN : Hospitaliti

Bandung, 4 Juli 2021

Pembimbing I,



Ridwan Iskandar Sudayat, SE.,MM.

Bandung, 4 Juli 2021

Pembimbing II,



Dodi Affandi, SS.,MM.Par.
NIP. 19781015 200502 1 001

Bandung, 4 Juli 2021

Mengetahui,

KABAG. Administrasi Akademik
dan Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata
Bandung,

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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis haturkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan karunia-Nya yang melimpah sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada program diploma III Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang bertopik *business plan* atau perencanaan usaha dengan judul **“PERENCANAAN USAHA KEDAI SUSU PUDING DI KOTA TANGERANG”**.

Pada kesempatan berharga ini dengan penuh kerendahan hati serta rasa hormat, penulis hendak mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang bersedia memberikan bantuan untuk penulis baik secara langsung maupun tidak langsung dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini. Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada:

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 Sitompul, 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 Ridwan Iskandar Sudayat SE., MM. Selaku dosen pembimbing I penulis yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, serta pikiran untuk membimbing penulis.
6. Bapak Dodi Affandi SS., MM.Par. Selaku dosen pembimbing II yang telah bersedia memberikan waktu, tenaga, juga pikiran untuk mengarahkan penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Keluarga inti dan keluarga besar penulis yang senantiasa memberikan dukungan dalam bentuk moril maupun materil untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Sahabat – sahabat penulis yakni Benedicta Theresia Avelia, Yohana Priska, dan Zulfa Triandari yang selalu meluangkan waktu, tenaga, serta pikirannya untuk mendukung penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
10. Akbar Mauludin Yuniar, A.Md.Par. Selaku kakak tingkat yang telah memberi dukungan secara moril dan meluangkan waktu untuk membantu penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini.
11. Teman – teman Program Studi Manajemen Tata Hidangan angkatan 2018 atas kebersamaan dan dukungan yang diberikan kepada penulis.
12. Semua pihak yang terlibat baik secara langsung dan tidak langsung yang tidak mampu penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa tidak ada sesuatu yang sempurna, termasuk Tugas Akhir ini, masih ada banyak kekurangan pada Tugas Akhir ini, baik dari proses penyusunannya sampai pada hasil akhirnya. Oleh karena itu, kritik dan saran dari pembaca dibutuhkan untuk menjadi lebih baik ke depannya. Penulis berharap Tugas Akhir ini bermanfaat bagi para pembaca.

Bandung, Juli 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Hal
HALAMAN PERNYATAAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
<i>EXECUTIVE SUMMARY</i>	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	7
1. Deskripsi Bisnis	7
2. Deskripsi Logo dan Nama	8
3. Identitas Bisnis	10
C. Visi dan Misi	11
D. <i>SWOT Analysis</i>	12
E. Spesifikasi Produk	16
F. Jenis Badan Usaha	16
G. Aspek Legalitas	17
BAB II ASPEK PRODUK	19
A. Daftar dan Deskripsi Produk	19
B. Analisa Keunggulan Produk	23
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	25
D. Penyajian dan Kemasan Produk	28
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	33
BAB III RENCANA PEMASARAN	39
A. Riset Pasar (<i>Segmen, Target, Positioning</i>)	39
B. Validasi Produk – <i>Market Fit</i>	44
C. Kompetitor	45
D. Program Pemasaran	47
E. Media Pemasaran	49
F. Proyeksi Penjualan	54

BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	57
A. Identitas <i>Owners/Founders</i>	57
B. Struktur Organisasi.....	58
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	59
D. <i>Manning Budget</i> /Anggaran Tenaga Kerja.....	61
E. <i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	62
F. <i>Action Plan/Report</i>	65
BAB V ASPEK KEUANGAN	68
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	68
1. <i>Cash Basis</i>	68
2. <i>Accrual Basis</i>	69
B. <i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi <i>Intial Investment</i>)	69
1. <i>Tangible Investment</i>	70
2. <i>Intangible Investment</i>	74
3. <i>Working Capital</i>	75
C. <i>Time Value of Money</i> (Nilai Waktu Uang)	76
1. <i>Present Value</i>	77
2. <i>Future Value</i>	78
D. Pendanaan Investasi	79
1. <i>Owner's Equity</i>	79
2. <i>Debt (Bank)</i>	80
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	80
1. <i>Variable Cost, Fixed Cost, Mixed Cost</i>	81
2. <i>Break Even Point (BEP)</i>	81
3. <i>Cost Volume Profit (CVP)</i>	83
F. Identifikasi <i>Cash Inflow &Outflow</i>	83
1. <i>Operating Budget</i>	84
2. <i>Cash Flow Projection</i>	84
3. Pengaruh Makro Ekonomi	84
DAFTAR PUSTAKA	xiii
LAMPIRAN	xvi

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. Jumlah Penduduk Provinsi Banten Tahun 2019	2
2. Jumlah Penduduk Kota Tangerang Berdasarkan Kecamatan Tahun 2017 dan 2018.....	3
3. Rata – rata Pengeluaran Per Kapita di Indonesia Menurut Kelompok Makanan (Rupiah) Berdasarkan Kota Tahun 2017 – 2019	5
4. Matriks SWOT	14
5. Daftar dan Deskripsi Susu	19
6. Daftar dan Deskripsi Puding.....	20
7. Tingkat Konsumsi Pangan Produk – Produk Susu di Indonesia Tahun 2018	24
8. Aspek Kebutuhan Produksi	26
9. <i>Weekly Working Schedule</i>	27
10. <i>Hours' Details</i>	27
11. Penyimpanan Bahan Baku Produksi	34
12. Jangka Waktu Distribusi Bahan Baku.....	36
13. <i>Quality Checking Schedule</i>	37
14. Pesaing Produk Sejenis.....	45
15. Pesaing Usaha Kedai Minuman	46
16. Program Pemasaran <i>Enemilk</i>	48
17. Proyeksi Penjualan	55
18. <i>Enemilk's Manning Budget</i>	62
19. <i>Description Action Plan</i>	66
20. <i>Timeline Action Plan</i>	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. Logo Usaha <i>Enemilk</i>	9
2. Lokasi Usaha	11
3. Resep <i>Enemilk</i>	22
4. <i>Menu Board Enemilk</i>	22
5. Kemasan <i>Dine-in</i>	30
6. <i>Dine-in's Straw</i>	30
7. Kemasan <i>Take-Away</i>	31
8. <i>Take-Away's Straw</i>	32
9. Akun <i>Instagram Enemilk</i>	50
10. <i>Instagram Ads Enemilk</i>	51
11. <i>Partnership Media</i>	53
12. Struktur Organisasi <i>Enemilk</i>	59
13. <i>Layout</i> Kedai Tampak Atas.....	63
14. Tampak Depan Kedai	64
15. Tampak Atas Bagian Dalam Kedai	64
16. Tampak Depan Bagian Dalam Kedai	65
17. Jurnal Dasar <i>Cash Basis</i>	68
18. Jurnal Dasar <i>Accrual Basis</i>	69
19. <i>Enemilk's Tangible Investment</i>	71
20. Tarif Depresiasi	72
21. <i>Depreciation of Enemilk's Tangible Investment</i>	73
22. <i>Enemilk's Intangible Investment</i>	74
23. Tarif Amortisasi.....	75
24. <i>Enemilk's Amortization Intangible Investment</i>	75
25. <i>Enemilk's Working Capital</i>	76
26. <i>Enemilk's Present Value</i>	77
27. <i>Enemilk's Future Value</i>	78
28. <i>Investasi Enemilk</i>	79
29. <i>Bank Loan's Details</i>	80
30. Rincian <i>Variable Cost, Fixed Cost, dan Mixed Cost</i>	81
31. <i>Enemilk's Operating Cash Flow</i>	81
32. <i>Enemilk's Payback Period</i>	82
33. <i>Enemilk's Cost Volume Profit</i>	83
34. <i>Enemilk's Income Statement</i>	84
35. <i>Enemilk's Cash Flow Projection</i>	84

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Hal
1. Data Hasil Kuesioner.....	xvi
2. <i>Menu Costing Regular</i>	xx
3. <i>Menu Costing Large</i>	xxiv
4. <i>Condiment Costing</i>	xxix
5. <i>Enemilk's Investment</i>	xxxii
6. Rencana Anggaran Biaya <i>Enemilk</i>	xxxiii
7. Proyeksi Penjualan.....	xxxv
8. Biodata Penulis.....	xxxvi

EXECUTIVE SUMMARY

Dalam membangun usaha, nama usaha merupakan suatu hal yang pasti ada yang ditentukan dengan sebaik mungkin, termasuk dalam Perencanaan Kedai Susu Puding di Kota Tangerang ini. Nama yang akan diberikan untuk usaha susu puding ini adalah ***Enemilk***. Berasal dari bahasa Inggris yaitu hasil penyerapan kata “*enemy*” yang dalam bahasa Indonesia berarti musuh. Kata tersebut dipilih atas dasar fenomena yang terjadi di Indonesia, dimana susu terlihat seperti musuh bagi masyarakat dilihat dari grafik tingkat konsumsinya yang rendah padahal susu adalah kebutuhan pokok yang diperlukan bagi semua orang. Atas fenomena tersebut, terbentuklah kepanjangan kalimat dari kata ***Enemilk*** yaitu “*Everyone Needs Milk*” yang berasal dari bahasa Inggris dengan arti semua orang membutuhkan susu. Kepanjangan kata tersebut juga sekaligus menjadi slogan untuk usaha ini.

Tidak hanya nama usaha, logo usaha juga merupakan salah satu hal utama yang dibentuk untuk memulai usaha yang nantinya akan menjadi daya Tarik tersendiri yang biasanya menjadi gambaran untuk usaha tersebut. Logo yang terbentuk untuk ***Enemilk*** adalah sebagai berikut :



Pada umumnya, sebuah badan usaha memiliki bentuk fisik selain produk yang dijual, yaitu berupa bangunan. Dalam Perencanaan Usaha Kedai Susu Puding di Kota Tangerang yang bernama *Enemilk* jenis fisik usaha yang dipilih adalah kedai dengan memilih kios sebagai jenis bangunan fisik yang akan dipakai. Kios yang dipilih berlokasi di Kota Tangerang, tepatnya di Kawasan Kuliner Pasar Lama Kota Tangerang yang beralamat di Jalan Kisamaun, RT. 001/ RW. 006, Pasar Lama, Kecamatan Tangerang, Kota Tangerang, Provinsi Banten, 15118 dengan alamat spesifik di Jalan Kisamaun Nomor 20, tepatnya di seberang kantor cabang Bank Central Asia (BCA) sebagai patokan lokasi.

DAFTAR PUSTAKA

- A. Shimp, Terence. 2014. *Komunikasi Pemasaran Terpadu Dalam Periklanan dan Promosi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Aaker, David. A. 1997. *Manajemen Ekuitas Merek: Memanfaatkan Nilai dari Suatu Merek*. Jakarta: Mitra Utama.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anthony, P. William., Pareewe L. Pamela., dan Michele, K. Kacmar. 1999. *Human Resources Management: A Strategic Approach Third Edition*. New York: Harcourt College Publisher.
- Antonio, Muhammad Syafi'i. 2001. *Bank Syariah Dari Teori Ke Praktik*. Jakarta: Gema Insani Press.
- Arman, S. 2008. *Visi Dan Misi Perusahaan*. Jakarta: The Global Source for Summaries & Reviews.
- Asyhadie, Zaeni. 2005. *Hukum Bisnis Prinsip Dan Pelaksanaannya Di Indonesia*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Badan Pusat Statistik Banten. 2019. *Penduduk Menurut Jenis Kelamin dan Kabupaten_Kota di Provinsi Banten*. Banten: Badan Pusat Statistik.
- Bitner dan Boom. 2000. *Marketing Strategies and Organizational Structures for Service Firms In Marketing of Service*. Chicago: American Marketing Association Chicago.
- Bourne, M.C. 2002. *Food texture and viscosity: concept and measurement*. London: Academic Press.
- Darmawan, M., Peranginangin, R., Syarief, R., Kusumaningrum, I., & Fransiska, D. 2014. *Pengaruh Penambahan Karaginan Untuk Formulasi Tepung Puding Instan*. Badan Riset dan Sumber Daya Manusia Kelautan dan Perikanan. 83–95. Diakses pada 16 Maret 2021.
- Djumhana, Muhamad. 2014. *Hak Milik Intelektual, Sejarah, Teori, dan Praktiknya di Indonesia*. Bandung: PT Citra Aditya Bakti.
- Feigenbaum, A. V. 1992. *Kendali Mutu Terpadu*. Jakarta: Erlangga
- Hasibuan, Malayu S. P. 2011. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Hatta, Mohammad. 1981. *Pengantar ke Jalan Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: Mutiara.
- Herjanto, Eddy. 2008. *Manajemen Operasi Edisi Ketiga*. Jakarta: Grafindo.

- Henard, D. H. dan Szymanski, D. M. 2001. *Why Some New Products Are More Successful Than Others*. *Journal of Marketing Research*, Vol. XXXVIII August.
- Hery. 2016. *Mengenal dan Memahami Dasar – dasar Laporan Keuangan*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Ismet, M. 2007. *Tantangan Mewujudkan Kebijakan Pangan yang Kuat*. Pangan XVI: 3-9. Badan Urusan Logistik. Diakses pada 16 Maret 2021.
- Kansil, C.S.T. 2008. *Pokok-Pokok Pengetahuan Hukum Dagang Indonesia*. Jakarta: Sinar Grafika.
- Kasali, Rhenald. 1998. *Membidik Pasar Indonesia: Segmenting, Targeting, Positioning*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Keown, Arthur J. 2010. *Manajemen Keuangan: Prinsip – prinsip dan Penerapan Edisi 10*. Terjemahan: Marcus Prihminto Widodo. Jakarta: PT. Indeks
- Komaruddin. 1982. *Ekonomi Perusahaan & Manajemen*. Bandung: Alumni.
- Kotler dan Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran Jilid I*, Edisi 13. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, Philip dan Armstrong, Gary. 1997. *Prinsip – prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Lalu, Sumayang. 2003. *Dasar – dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.
- Lanawati dan Amilin. 2015. *Cash Ratio, Debt to Equity Ratio, Return On Assets, Firm Size, Growth dan Dividend Payout Ratio Pada Perusahaan Manufaktur Di Indonesia*. *Jurnal Riset Akuntansi dan Perpajakan* No. 1.
- M., N. Nasution. 2005. *Manajemen Mutu Terpadu*. Ciawi: Ghalia Indonesia.
- M., Narafin. 2004. *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Mulhadi. 2010. *Hukum Perusahaan: Bentuk Badan-Badan Usaha di Indonesia*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Nur, Azizah. 2008. *Menyajikan Makanan*. Bandung: Pustaka Raya.
- Pride, William M., Hughes, Robert J., dan Kapoor, Jack R. 2014. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Salemba Empat.
- Prihastuti Ekawatiningasih. 2008. *Restoran jilid 3*. Jakarta: Direktorat Sekolah Menengah Kejuruan.
- Proverawati, Atikah. 2010. *Obesitas dan Gangguan Perilaku Makan Pada Remaja*. Yogyakarta: Nuha Medika.

- Rangkuti, Freddy. 2010. *Strategi Promosi yang Kreatif dan Analisis Kasus Integrated Marketing Communication*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Robbins, S. dan Coulter, M. 2007. *Manajemen Edisi Kedelapan*. Jakarta: PT. Indeks.
- Salvatore, Dominick. 2005. *Ekonomi Manajerial Buku 2*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sjahrial, Dermawan. 2007 *Manajemen Keuangan Lanjutan*. Jakarta: Mitra Wacana Media
- Sofjan, Assauri. 1996. *Pemasaran, Dasar, Konsep, dan Strategi*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Sidabalok, Janes. 2012. *Hukum Perusahaan: Analisis Terhadap Pengaturan Peran Perusahaan Dalam Pembangunan Ekonomi Nasional di Indonesia*. Bandung: CV.Nuansa Aulia
- Sugiyono. 2009. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukotjo, Ibnu., Swastha, Basu. 1993. *Pengantar Bisnis Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- Supriasa, I Dewa Nyoman. 2002. *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Suryana, Achmad. 2003. *Kapita Selekta, Evolusi Pemikiran Kebijakan Ketahanan Pangan*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Tjiptono, Fandy. 2008. *Strategi Pemasaran Edisi III*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Widodo, Wahyu. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.