

**PERENCANAAN USAHA KEDAI JAMU  
DI KABUPATEN BANDUNG**

**TUGAS AKHIR**

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



**Disusun Oleh:**

**ZULFA TRIANDARI**

**Nomor Induk: 201822817**

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

**2021**

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini, saya :

Nama : ZULFA TRIANDARI  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG / 18 JUNI 2000  
NIM : 201822817  
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul :  
**PERENCANAAN USAHA KEDAI JAMU DI KABUPATEN BANDUNG** ini adalah 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, Juli 2021  
Yang membuat pernyataan,



**ZULFA TRIANDARI**  
**NIM 201822817**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PERENCANAAN USAHA KEDAI JAMU DI KABUPATEN BANDUNG**

NAMA : ZULFA TRIANDARI  
NIM : 201822817  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, ....-Juli-2021

Pembimbing I,



**Budi Wibowo, SE, MM.Par.**  
NIP. 19780908 2011011 1 008

Bandung, ....-Juli-2021

Pembimbing II,



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

Bandung, ...-Juli-2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

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

Bandung, ....-Juli-2021

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

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

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sebagai salah satu syarat dalam menempuh Diploma III pada program studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, dengan judul: **“PERENCANAAN USAHA KEDAI JAMU DI KABUPATEN BANDUNG”**.

Pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar – besarnya karena telah memberikan doa, dukungan serta bantuan baik secara langsung maupun tidak langsung dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini 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 Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM. Par. 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. Ibu Ratih Pitria Purnamasari, SST.Par., MM.Par. selaku Sekretaris Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

6. Bapak Budi Wibowo, SE, MM.Par. selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan arahan dan dukungan kepada penulis.
7. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par. selaku Pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk membimbing, memberikan saran dan masukan kepada penulis.
8. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
9. Keluarga penulis, terutama Ibu Poppy Ruslahyanti selaku orangtua penulis yang selalu memberikan dukungan serta doa kepada penulis.
10. Seluruh teman – teman penulis di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung angkatan 2018.
11. Serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis ucapkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam pembuatan Tugas Akhir ini, dengan itu penulis mengharapkan kritik dan saran untuk Tugas Akhir yang telah dibuat agar lebih baik lagi. Semoga Tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Bandung, Maret 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>SURAT PERNYATAAN .....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b><i>EXECUTIVE SUMMARY</i> .....</b>	<b>x</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>DESKRIPSI BISNIS .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Gambaran Umum Bisnis .....	8
C. Visi dan Misi.....	12
D. SWOT Analysis .....	13
E. Spesifikasi Produk.....	15
F. Jenis / Badan Usaha.....	16
G. Aspek Legalitas.....	17
<b>BAB II .....</b>	<b>19</b>
<b>ASPEK PRODUK.....</b>	<b>19</b>
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	19
B. Analisis Keunggulan Produk .....	21
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi .....	22
D. Penyajian dan Kemasan Produk.....	25
E. Mekanisme Quality Check .....	28
<b>BAB III.....</b>	<b>31</b>
<b>RENCANA PEMASARAN .....</b>	<b>31</b>
A. Riset Pasar .....	31
B. Validasi Produk.....	34
C. Kompetitor.....	37
D. Program Pemasaran.....	40
E. Media Pemasaran .....	42

F. Proyeksi Penjualan .....	46
<b>BAB IV .....</b>	<b>49</b>
<b>ASPEK SDM DAN OPERATIONAL .....</b>	<b>49</b>
A. Identitas Owners / Founders .....	49
B. Struktur Organisasi.....	50
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i> .....	53
D. <i>Manning Budget</i> / Anggaran Tenaga Kerja.....	56
E. <i>Service Scope (Layout / Flow)</i> .....	57
F. <i>Action Plan</i> dan <i>Report</i> .....	59
<b>BAB V.....</b>	<b>63</b>
<b>ASPEK KEUANGAN .....</b>	<b>63</b>
A. Metode Pencatatan Akuntansi .....	63
B. <i>Capital Expenditure</i> .....	64
C. <i>Time Value of Money</i> .....	73
D. Pendanaan Investasi .....	76
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan .....	78
F. Identifikasi Cash Inflow dan Outflow .....	82
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>86</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1.1 Usaha produk sejenis (langsung) di Kota Bandung.....	4
1.2 Usaha produk sejenis (langsung) di Kabupaten Bandung.....	4
1.3 Usaha sejenis (tidak langsung) di Kota Bandung.....	5
1.4 Usaha sejenis (tidak langsung) di Kabupaten Bandung.....	6
1.5 9 pilar <i>business model canvas</i> kedai jamu “menJamu”.....	7
1.6 Matriks SWOT.....	14
2.1 Produk dan bahan dasar produk jamu klasik.....	21
2.2 Produk dan bahan dasar produk <i>infused herbs</i> .....	21
2.3 Alat pokok produksi yang dibutuhkan.....	25
2.4 Bahan pokok yang dibutuhkan.....	25
2.5 Sumber daya manusia (pegawai) yang dibutuhkan.....	26
3.1 Usaha pesaing di Kota dan Kabupaten Bandung (langsung).....	40
3.2 Usaha pesaing di Kota dan Kabupaten Bandung (tidak langsung).....	41
3.3 Program dan biaya pemasaran “menJamu” sebelum usaha di buka.....	42
3.4 Program dan biaya pemasaran “menJamu” setelah usaha di buka.....	43
3.5 Perhitungan biaya dan harga jual.....	49
3.6 Proyeksi penjualan “menJamu” dalam kurun waktu 5 tahun.....	50
4.1 Rincian jumlah <i>staff</i> “menJamu”.....	54
4.2 <i>Job analysis</i> dan <i>job description staff</i> “menJamu”.....	56
4.3 Jam kerja <i>staff</i> “menJamu”.....	57



4.4 Anggaran tenaga kerja “menJamu”.....	58
4.5 <i>Timeline</i> kerja “menJamu”.....	62
5.1 <i>Tangible investment</i> “menJamu”.....	67
5.2 Tarif dan masa manfaat penyusutan aset berwujud (fisikal).....	69
5.3 Tarif dan masa manfaat penyusutan <i>tangible investment</i> “menJamu”.....	69
5.4 <i>Intangible investment</i> “menJamu”.....	72
5.5 Tarif dan masa manfaat penyusutan aset tidak berwujud (amortisasi).....	73
5.6 Tarif dan masa manfaat penyusutan <i>intangible investment</i> “menJamu”.....	74
5.7 <i>Working capital</i> “menJamu”.....	75
5.8 <i>Present value</i> “menJamu”.....	77
5.9 <i>Future value</i> “menJamu”.....	78
5.10 Rincian pendanaan investasi “menJamu”.....	80
5.11 <i>Loan installment</i> “menJamu”.....	80
5.12 <i>Variable cost</i> “menJamu”.....	82
5.13 <i>Fixed cost</i> “menJamu”.....	82
5.14 <i>Mixed cost</i> “menJamu”.....	83
5.15 <i>Pay back period</i> “menJamu”.....	85
5.16 Laporan laba rugi “menJamu”.....	87
5.17 <i>Cash flow projection</i> “menJamu”.....	88

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1.1 Logo “menJamu”.....	11
1.2 Peta lokasi “menJamu”.....	12
1.3 Spesifikasi produk.....	15
1.4 Kemasan penyajian produk.....	16
2.1 Penyajian kemasan produk “menJamu” untuk <i>dine in</i> .....	27
2.2 Penyajian kemasan produk “menJamu” untuk <i>take away</i> .....	28
3.1 Diagram hasil <i>market survey analysis</i> .....	36
3.2 Media promosi melalui <i>banner</i> .....	45
3.3 Media promosi melalui media sosial Instagram.....	46
4.1 Struktur organisasi “menJamu”.....	54
4.2 Desain & denah “menJamu”.....	60
4.3 Desain “menJamu” tampak atas.....	61
4.4 Desain “menJamu” tampak depan.....	61

## ***EXECUTIVE SUMMARY***

Nama dalam suatu usaha memiliki nilai yang sangat penting dan menjadi poin utama, karena nama dapat memberikan gambaran dari suatu produk atau jasa yang dijual. “menJamu” merupakan sebuah nama dari perencanaan usaha yang penulis buat. Nama “menJamu” memiliki makna dari kata menjamu itu tersendiri, yaitu menghadirkan atau menyajikan suatu makanan atau minuman kepada seorang tamu.



Setelah nama, hal yang tidak kalah penting yaitu logo usaha yang mana akan menjadi identitas usaha yang berdampingan dengan nama usaha. Gambar diatas merupakan logo dari perencanaan usaha kedai jamu “menJamu”, yang memiliki makna keseluruhan berupa sebuah usaha yang menghadirkan suatu produk minuman alami (herbal) yang tertampung dalam sebuah wadah dan dapat membuat suasana menjadi hangat dan bahagia.

Nama usaha beserta logo tersebut akan dikembangkan dan dipasarkan di daerah Kabupaten Bandung, tepatnya di jalan Terusan Cibaduyut, Kecamatan Dayeuhkolot. Tempat yang akan menjadi lahan untuk perencanaan usaha kedai jamu “menJamu” berupa bangunan ruko sederhana satu lantai. Lokasi yang

strategis berada di jalan utama dan berada di perbatasan antara Kabupaten Bandung dan Kota Bandung lah yang menjadi alasan dalam pemilihan tempat usaha.

## DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, Sofjan. 2013. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta : Rajawali Pers.
- Budiwati, Neti. *Konsep Nilai Waktu dari Uang (Time Value of Money) Kasus Keuangan Dalam Koperasi*. Hal: 2.
- Daryanto. 2011. *Manajemen Pemasaran: Sari Kuliah*. Bandung: Satu Nusa.
- F., Muchtar A.. 2014. *Menyusun Business Plan & Rencana Aksi*. Cetakan 1. Bandung : Penerbit Yrama Widya.
- Fahmi, Irham. 2015. *Pengantar Manajemen Keuangan Teori dan Soal Jawab*. Bandung: Alfabeta.
- Gardjito, Murdijati; Eni Harmayani dan Kamilia Indraputri Suharjono. 2018. *Jamu Pusaka Penjaga Kesehatan Bangsa, Asli Indonesia*. Yogyakarta : Gadjahmada University Press.
- Gitosudarmo, Indriyo. 2014. *Manajemen Operasi*. Yogyakarta. BPFE Yogyakarta.
- Harahap, Sofyan Syafri. 2005. *Analisis Kritis Atas Laporan Keuangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Hartimbul Ginting, Nembah F. 2011. *Manajemen Pemasaran*. Bandung: CV Yrama Widya.
- Hasibuan, Malayu S.P. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Heizer, Jay & Render, Barry. 2013. *Operations Management-Manajemen Operasi, Edisi 11*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hery. 2016. *Financial Ratio For Business*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Jaga imun tubuh dengan racikan minuman herbal. Dari <https://ayobandung.com>. (Diakses 3 Mei pukul 10:27)

Lalu, Sumayang. 2003. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Salemba Empat.

Lupiyoadi, Rambat. 2013. *Manajemen Pemasaran Jasa (Teori dan Praktik)* Edisi Pertama. Jakarta : Salemba Empat.

Mengenal kedai. Dari <http://badanbahasa.kemdikbud.go.id> (Diakses 10 Maret pukul 09:15)

Mulyadi. 2001. *Sistem Akuntansi Edisi 3*. Jakarta : Salemba Empat.

Mulyadi. 2010. *Sistem Akuntansi, Edisi 3, Cetakan 5*. Jakarta: Salemba Empat

Mulyadi. 2012. *Akuntansi Biaya, Edisi 5, Cetkan 11*. Yogyakarta : STIE YKPN.

Munandar, M.. 2007. *Budgeting Perencanaan Kerja Pengkoordinasian Kerja Pengawasan Kerja, Edisi 2*. Yogyakarta: BPFE .

Nafarin. 2000. *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat.

Nanga, Muana. 2001. *Makro Ekonomi, Teori, Masalah dan Kebijakan, Edisi Perdana*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

Nilasari, Irma dan Sri Wiludjeng. 2006. *Pengantar Bisnis*. Yogyakarta : Graha Ilmu.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 003. 2010. *Saintifikasi Jamu Dalam Penelitian Berbasis Pelayanan Kesehatan*. Pasal 1 Ayat (2 dan 3).

Pura, Rahman. 2013. *Pengantar Akuntansi 1 Pendekatan Siklus Akuntansi*. Jakarta: Penerbit Erlangga.

Purnomo, Hari (2004). *Perencanaan Dan Perancangan Fasilitas*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Rahman dan Arif. 2013. *Panduan Akuntansi & Perpajakan*. Jakarta: Gramedia.

Rudianto. 2012. *Pengantar Akuntansi Konsep dan Teknik Penyusunan Laporan Keuangan*. Jakarta: Erlangga.

S, Munawir. 2004. *Analisis Laporan Keuangan, Edisi 4*. Yogyakarta: Liberty.

Sastrohadiwiryo, B. Siswanto. 2002. *Manajemen Tenaga Kerja Indonesia (Edisi 2)*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.

T., Murpi S. dan Dea Tanyo Iskandar. 2011. *Manajemen Bisnis Untuk Orang Awam*. Jakarta : Laskar Aksara.

Tandelilin, Eduardus. 2010. *Portofolio dan Investasi Teori dan Aplikasi*. Edisi pertama. Yogyakarta : Kanisius.

Tingkat konsumsi jamu pada tahun 2020. Dari <https://ekon.go.id> (Diakses 11 Maret pukul 14:20)

Tjiptono, Fandy dan Chandra, Gregorius. 2012. *Service, Quality Satisfaction*. Jogjakarta: Andi Offset.

Undang – Undang Nomor 13 Tahun 2003 Pasal 1 Ayat 30

Undang – Undang Nomor 13 Tahun 2003 Pasal 77 Ayat 1

Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 20. 2016. *Merek dan Indikasi Geografis*. Pasa 1 Ayat 1.

Wulandari, S..D., dan Amelia. 2012. *Pengendalian Kualitas Produksi di PT. Nutrifood Indonesia Dalam Upaya Mengendalikan Tingkat Kerusakan (Defect) Dus Produk Sweetener Dengan Menggunakan Statistical Proces Control (SPC)*. *Jurnal Industrial* 5.