

PERENCANAAN BISNIS KULINER “JIGO”

DI CIKUNIR, KOTA BEKASI

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh:

KAUSAR MAHENDRA HARYONO

Nomor Induk : 201823044

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2022

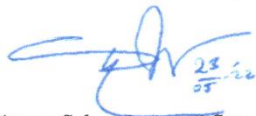
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KULINER “JIGO” DI CIKUNIR, KOTA BEKASI

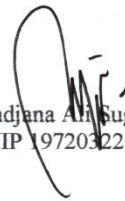
NAMA : KAUSAR MAHENDRA HARYONO
NIM : 201823044
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



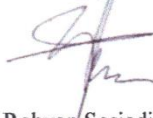
Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc
NIP 19600105 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



R. Sondjana Ari Suganda, S.Sos., MM
NIP 19720322 200502 1 001

Penguji I,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd
NIP 19600715 199703 1 001

Penguji II,



Edison Sirompul, S.Sos., MM
NIP 19580514 199303 1 002

Bandung, 24 Mei 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan
dan Kerjasama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Kausar Mahendra Haryono
Tempat/Tanggal Lahir : Bandar Lampung/29 November 1999
NIM : 201823044
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
“PERENCANAAN BISNIS KULINER “JIGO” DI CIKUNIR, KOTA BEKASI” 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 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, 18 Maret 2022
Yang membuat pernyataan,



Kausar Mahendra Haryono

NIM: 201823044

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat, rahmat, serta tuntunan, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PERENCANAAN BISNIS KULINER “JIGO” DI CIKUNIR, KOTA BEKASI”**.

Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan serta dukungan dari segala pihak, maka penulisan ini tidak dapat tersusun dengan lancar. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan ucapan Terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S. Sos., M. Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerja Sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr Lien Maulina, S.Sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., M.Pd., CHE. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc. Selaku Pembimbing I yang telah meluangkan waktu dalam memberi bimbingan, saran, serta dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir Ini.
6. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. Selaku Pembimbing II yang senantiasa memberikan bimbingan, saran, serta dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Staff Pengajar, dan karyawan Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Orang tua beserta keluarga tercinta yang tak henti-hentinya memberi dukungan dan doa kepada penulis.
9. Seluruh pihak yang telah memberikan bantuan, dorongan dan peran dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Dengan segala kerendahan hati, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, oleh sebab itu penulis mengharapkan segala saran dan kritik yang membangun.

Akhir kata penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis maupun bagi para pembaca.

Bandung, 18 Februari 2022

Kausar Mahendra Haryono

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
EXECUTIVE SUMMARY	ix
BAB I.....	1
DESKRIPSI BISNIS.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis.....	4
C. Visi dan Misi.....	10
D. SWOT Analysis	10
E. <i>Business Model Canvas</i>	13
F. Spesifikasi Produk	14
G. Jenis Usaha	15
H. Aspek Legalitas	15
BAB II.....	17
ASPEK PRODUK.....	17
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	17
B. Analisa Keunggulan Produk.....	21
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	22
D. Penyajian dan Kemasan Produk	25
E. Mekanisme Quality Check	29
BAB III.....	31
RENCANA PEMASARAN	31
A. Riset Pasar	31
B. Validasi Produk.....	33
C. Kompetitor.....	38
D. Program dan Media Pemasaran.....	39
BAB IV	44

ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	44
A. Identitas Founder	44
B. Struktur Organisasi	44
C. Job Analysis	45
D. Anggaran Tenaga Kerja	48
E. Service Scape	49
F. Action Plan & Report	53
BAB V	54
ASPEK KEUANGAN.....	54
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	54
B. Biaya Prabuka	54
C. Pendanaan Investasi	59
D. Proyeksi Penjualan	60
E. Penentuan Titik Impas dan Laba Yang Diharapkan	61
F. Identifikasi Cash Inflow & Outflow	65
BAB VI.....	71
PENUTUP.....	71
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN.....	74

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Jumlah Penduduk Usia Produktif di Kota Bekasi Tahun 2020	2
Tabel 2. 1 Daftar Makanan	18
Tabel 2. 2 Pilihan Saus Mayonnaise	20
Tabel 2. 3 Nama Menu Minuman	21
Tabel 2. 4 Daftar Peralatan dan Perlengkapam	24
Tabel 3. 1 Daftar Kompetitor Jigo	39
Tabel 3. 2 Estimasi Penjualan Tahun Pertama	60
Tabel 4. 1 Anggaran Tenaga Kerja Jigo	49
TABEL 5. 1 <i>Tangible Interior Investment</i>	55
TABEL 5. 2 <i>Tangible Utensils Investment</i>	56
TABEL 5. 3 <i>Tangible Accessories Investment</i>	56
TABEL 5. 4 <i>Tangible Building Investment</i>	57
TABEL 5. 5 Massa Penyusutan	57
TABEL 5. 6 <i>Depresiation Interior Investment</i>	57
TABEL 5. 9 <i>Depresiation Building Investment</i>	58
TABEL 5. 10 <i>Intangible Investment</i>	58
TABEL 5. 11 Amortisasi Harta Tak Berwujud	58
TABEL 5. 12 <i>Working Capital Jigo</i>	59
TABEL 5. 13 Pendanaan Investasi	59
TABEL 5. 14 <i>Fixed Cost</i>	61
TABEL 5. 15 <i>Variable Cost</i>	62
TABEL 5. 16 <i>Recipe Cost</i>	62
TABEL 5. 17 <i>Budgeted Income Statement Bulan 1-3</i>	65
TABEL 5. 18 <i>Budgeted Income Statement Bulan 4-6</i>	66
TABEL 5. 19 <i>Budgeted Income Statement Bulan 7-9</i>	66
TABEL 5. 20 <i>Budgeted Income Statement Bulan 10-12</i>	67
TABEL 5. 21 <i>Budgeted Income Statement Tahun Pertama</i>	67
TABEL 5. 22 <i>Budgeted Income Statement Tahun Ke--5</i>	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Usaha Jigo.....	7
Gambar 1. 2 Rencana Lokasi Usaha Jigo	8
Gambar 1. 3 Peta Lokasi Usaha.....	9
Gambar 1. 4 Suasana Lokasi	9
Gambar 1. 5 <i>Business Model Canvas</i> Usaha	13
Gambar 2. 1 Ilustrasi Menu <i>Seafood Dimsum Mayo</i>	19
Gambar 2. 2 Ilustrasi Menu <i>Rice Kani Mayo</i>	20
Gambar 2. 3 Kemasan Bagian Luar Makanan	26
Gambar 2. 4 Kemasan Bagian Dalam Makanan	26
Gambar 2. 5 Kemasan Minuman <i>Take Away</i>	27
Gambar 2. 6 Kemasan Minuman	28
Gambar 2. 7 Kemasan <i>Take Away Bag</i>	28
Gambar 3. 1 Hasil Kuesioner Jigo.....	34
Gambar 3. 2 Hasil Kuesioner Jigo.....	35
Gambar 3. 3 Hasil Kuesioner Jigo.....	36
Gambar 3. 4 Hasil Kuesioner Jigo.....	37
Gambar 3. 5 Hasil Kuesioner Jigo.....	37
Gambar 3. 6 Hasil Kuesioner Jigo.....	38
Gambar 3. 7 <i>Advertisement Jigo</i>	41
Gambar 3. 8 Penjualan Menu Dimsum Mayo di Aplikasi <i>GrabFood</i>	43
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Jigo.....	45
Gambar 4. 2 Desain Eksterior Jigo	50
Gambar 4. 3 Desain Interior Jigo	51
Gambar 4. 4 <i>Kitchen Layout Jigo</i>	52
Gambar 4. 5 Jadwal Kerja Departemen <i>Kitchen</i>	53
Gambar 4. 6 Jadwal Kerja Departemen <i>Service</i>	53

EXECUTIVE SUMMARY



Jigo hadir sebagai penyedia kudapan favorit bagi kalangan produktif dengan konsep usaha yang terkini, nyaman, dan mudah. Menyajikan dimsum udang kukus yang lembut, dilapisi dengan saus mayonnaise ala Jigo dengan rasa gurih dan pedas, yang dibakar sehingga meningkatkan tekstur dan citarasa, kemudian diberi taburan bubuk cabai dan rumput laut kering sehingga menciptakan pengalaman dan sensasi memakan dimsum yang nikmat dan menarik.

Pada tahun pertama Jigo memiliki target penjualan sebesar 37% dari kapasitas produksi dengan penjualan sebanyak 71 buah setiap harinya dengan memperoleh pendapatan rata-rata sebesar Rp55.400.000 dalam satu bulan, atau Rp665.000.000 pada tahun pertama, dengan total investasi yang diperlukan sebesar Rp250.000.000.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusalim. (2018). *Strategi Mencari Keunggulan Produk*.
- Badan Pusat Statistik Kota Bekasi. (2021). Bekasi: Saleh.
- Buffa. (2016). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Binarupa Aksara.
- Cenadi, C. S. (2000). *Peranan Desain Kemasan Dalam Dunia Pemasaran*.
Nirmana.
- Direktorat Jendral Pajak. (2021). *Penyusutan dan Amortisasi*. Diambil kembali
dari <https://www.pajak.go.id/id/penyusutan-dan-amortisasi>
- Fitriani, R. (2017). Aspek Hukum Legalitas Perusahaan atau Badan Usaha dalam
Kegiatan Bisnis. *Jurnal Hukum Samudra Keadilan*, 136-145.
- Hasyim, A. I. (2016). *Ekonomi Makro*. Jakarta: Kencana.
- Hasyim, A. I. (2016). *Ekonomi Makro*. Jakarta: Kencana.
- Herawati, F. A., & Yenata, S. T. (2014). Pengaruh Tingkat Ketertarikan pada
Desain Logo dan Nama Meren Terhadap Brand Image.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI / Badan Pariwisata dan Ekonomi
Kreatif RI. (2020). Rencana Strategis Kemenparekraf / Baparekraf 2020-
2024. Labuan Bajo, NTT: Direktur Jenderal Perundang-undangan
Kementerian Hukum & Hak Asasi Manusia RI. Diambil kembali dari

https://kemenparekraf.go.id/laporan-kegiatan/RENCANA-STRATEGIS-2020_2024-KEMENPAREKRAF~BAPAREKRAF

- Manullang. (2002). *Pengantar Bisnis*.
- Marsum, W. A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya*. Andi Offset.
- Mowen, J. C., & Minor, M. (2002). *Perilaku Konsumen*.
- Mulhadi. (2010). *Hukum Perusahaan: Bentuk Badan-badan Usaha di Indonesia*.
- Rangkuti, F. (1998). *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Gramedia Pustaka Utama.
- Salvatore, D. (1989). *Managerial Economics*. New York.
- Setiawan, R. (2015). Makanan Sebagai Aktivitas Produktif. *Tinjauan Filosofis Tentang Makan Dari Perspektif Foucaultian*, 303-335.
- Sikula, A. E. (2011). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Bandung: Erlangga.
- Sudiyanto, T., & Rismansyah. (2017). Analisis Strategi Produk Dalam Upaya Meningkatkan Penjualan PT. HTI Bumi Persada Banyuasin. *Jurnal Media Wahana Ekonomika*, 83-91.
- Syarifuddin, D., & Noor, C. (2018). Memaknai Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Kota Bandung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 55-64.
- Tjiptono, F. (2002). *Strategi Pemasaran*. Andi.