

**PENGEMBANGAN USAHA BU KUS *CATERING* 2
DI BAJUR, LOMBOK BARAT**

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

YUNIAR EVITASARI

Nomor Induk : 201621482

JURUSAN HOSPITALITI

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG**

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN USAHA BU KUS *CATERING* 2 DI BAJUR, LOMBOK BARAT

NAMA : YUNiar EVITASARI
NIM : 201621482
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,



Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par
NIP 19810317 200605 2 001

Bandung, September 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian 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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Yuniar Evitasari
Tempat/Tanggal Lahir : Mataram, 11 Juni 1998
NIM : 201621482
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
"PENGEMBANGAN USAHA BU KUS *CATERING* 2 DI BAJUR, LOMBOK BARAT"
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, 8 Agustus 2020

Yang membuat pernyataan,



Yuniar Evitasari
NIM 201621482

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas rahmat dan karunia-Nya. Penulis selalu diberikan kekuatan untuk dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir yang berjudul: **“PENGEMBANGAN USAHA BU KUS *CATERING* 2 DI BAJUR, LOMBOK BARAT”**.

Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat akademis dalam menempuh ujian akhir pada Program Studi Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis tidak lepas dari bimbingan, dorongan, doa serta bantuan moril maupun materil dari berbagai pihak terkait baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu pada kesempatan yang baik ini dengan segala kerendahan hati, penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan tugas akhir ini :

1. Bapak Faisal Kasim, 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.Par selaku Ketua Jurusan Hostpitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan dan selaku pembimbing I yang banyak membantu dan memberi arahan kepada penulis.
5. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par selaku pembimbing II yang banyak membantu dan memberi arahan kepada penulis.
6. Seluruh dosen dan staff pengajar, khususnya Pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan, yang telah mendidik dan memberikan

pengetahuannya selama penulis menjalankan studi di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

7. Bapak Kus Harianto selaku ayah kandung dari penulis yang tidak bosan-bosannya mengingatkan, mengirimkan doa dan bantuan finansial kepada penulis untuk kelancaran menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Ibu Wagini, SH. selaku ibu kandung dari penulis yang senantiasa selalu mengirimkan doa-nya dan semangat sehingga penulis lancar dan selesai dalam penulisan tugas akhir ini, dan selaku owner dari bisnis Bu Kus Catering yang memudahkan saya dalam pengerjaan Tugas Akhir ini.
9. Teman dekat yang selalu memberi semangat kepada penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini khususnya kepada Fakhri Zulfauzi, Annisa Viri, Syifa Nabila, Vivi Oktaviani, Merlitha Refarnis, Esa Ariyandi, Najla Summaya, Ayu Wiatmi, Ferriyani dan Triastuti.
10. Seluruh teman-teman yang berada di kelas MTH khususnya MTH 6B yang sama-sama berjuang dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
11. Seluruh pihak – pihak lain yang namanya tidak bisa disebutkan satu persatu oleh penulis.

Akhir kata melalui penulisan Tugas Akhir ini, penulis berharap semoga Usulan Penelitian yang penulis tulis ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis dan bagi seluruh pembaca yang sedang memperhatikan berbagai hal tentang mengembangkan bisnis usaha di bidang kuliner khususnya di bidang Katering, dan juga diharapkan Tugas Akhir ini bisa menjadikan motivasi bagi para pembaca dan untuk masyarakat Indonesia yang mayoritas saat ini berkecimpung di dunia bisnis mandiri atau lebih kita kita kenal sebagai sebutan wirausaha.

Bandung, Juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Gambaran Umum Usaha Sejenis	11
1.3 Analisis Peluang dan Hambatan	12
1.4 Jenis Badan Usaha dan Struktur Personalia	14
1.5 Lokasi	15
BAB II	18
ASPEK PRODUK	18
2.1 Nama dan Logo Tempat Usaha	18
2.2 Nama dan Jenis Produk.....	19
2.3 Penyajian dan Kemasan Produk	21
2.4 Alasan dan Keunggulan Produk	22
2.5 Target Pasar.....	23
2.6 Menu Design	25
2.7 Perhitungan Biaya Produksi dan Nilai Jual.....	27
2.8 Proyeksi Penjualan	28
BAB III	30
RENCANA PROMOSI/PEMASARAN	30
3.1 Strategi Promosi	30
3.2 Media Promosi	33
3.3 Biaya Promosi	37
BAB IV	39
ASPEK FISIK	39
4.1 Luas Bangunan.....	39
4.2 Desain dan Fungsi Bangunan	40
4.3 Floor Plan.....	45
BAB V	48

ASPEK OPERASIONAL	48
5.1 Struktur Organisasi.....	48
5.2 Jam Kerja	50
5.3 Job Spesification dan General Service.....	51
5.4 Status Pegawai.....	57
5.5 Sistem Penggajian	58
5.6 Design Seragam.....	59
BAB VI.....	61
ASPEK FINANSIAL	61
6.1 Investasi.....	61
6.2 Perhitungan Perlengkapan dan Peralatan.....	62
6.3 Income Statement And Cashflow	67
6.4 Investment Analysis	69
DAFTAR PUSTAKA	71
LAMPIRAN	73

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1 Daftar Event Bu Kus Catering 2	4
2 Proyeksi Jumlah Penduduk di Pulau Lombok	7
3 Tanggapan Responden Tentang Peluang Perencanaan Bu Kus Catering 2.....	8
4 Daftar Catering di Kota Mataram.....	12
5 Menu Paket Prasmanan Bu Kus Catering 2	20
6 Menu Paket Nasi Kotak Bu Kus Catering 2	21
7 Perhitungan Biaya Produksi dan Nilai Jual Produk Bu Kus Catering 2.....	27
8 Proyeksi Penjualan Produk Bu Kus Catering 2	29
9 Proyeksi Biaya Promos Bu Kus Catering 2	37
10 Detail Luas Bangunan Bu Kus Catering 2.....	39
11 Rincian Jumlah Karyawan Bu Kus Catering 2	49
12 Spesifikasi Job Karyawan Bu Kus Catering 2	52
13 General Standard Procedure Admin Bu Kus Catering 2	55
14 General Standard Procedure Manajer Produksi Bu Kus Catering 2	55
15 General Standard Procedure Manajer Logistik Bu Kus Catering 2	56
16 General Standard Procedure Juru Masak Bu Kus Catering 2	56
17 General Standard Procedure Karyawan Bu Kus Catering 2	57
18 Daftar Penggajian Karyawan Bu Kus Catering 2.....	58
19 Perincian Nilai Investasi Bu Kus Catering 2	61
20 Perincian Biaya Perhitungan Bangunan Bu Kus Catering 2.....	63
21 Perincian Biaya Perhitungan Peralatan & Perlengkapan Bu Kus Catering 2 .	64
22 Perincian Income Statement Bu Kus Catering 2.....	67
23 Perincian Cashflow Projection Bu Kus Catering 2	68
24 Perincian Investment Analysis Bu Kus Catering 2	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1 List Menu Bu Kus Catering 2	6
2 Struktur Organisasi Bu Kus Catering 2	15
3 Peta Lokasi Bu Kus Catering 2	16
4 Tampak Atas Lokasi Bu Kus Catering 2	17
5 Tempat Lokasi Bu Kus Catering 2	17
6 Logo Tempat Usaha	18
7 Penyajian dan Kemasan Makanan Nasi Kotak Bu Kus Catering 2	22
8 Design Menu Prasmanan dan Nasi Kotak Bu Kus Catering 2	26
9 Media Promosi Flyer dan Banner Grand Opening Bu Kus Catering 2	34
10 Media Promosi Banner Idul Fitri dan Akhir Bulan Bu Kus Catering 2	35
11 Media Sosial Instagram Bu Kus Catering 2	36
12 Bu Kus Catering 2 Tampak Depan	41
13 Ruang Tester Makanan Bu Kus Catering 2	41
14 Ruang Packing Makanan Bu Kus Catering 2	42
15 Ruang Dapur Bu Kus Catering 2	42
16 Ruang Cuci Peralatan Bu Kus Catering 2	43
17 Ruang Penyimpanan Perlengkapan Bu Kus Catering 2	43
18 Ruang Penyimpanan Alat Masak Bu Kus Catering 2	44
19 Ruang Penyimpanan Bahan Baku Bu Kus Catering 2	44
20 Floor Plan atau Design Layout Bu Kus Catering 2	46
21 Struktur Organisasi Bu Kus Catering 2	49
22 Desain Seragam Bu Kus Catering 2	60

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Kota Mataram.* (2017, September 13). Dipetik Juli 15, 2020, dari <https://mataramkota.bps.go.id/dynamictable/2017/09/13/316/jumlah-kepadatan-penduduk-kota-mataram-tahun-2016.html>
- Basu, S. (2012). *Manajemen Penjualan, Edisi 3.* Yogyakarta: BPFE.
- Gergoire, M. B., & Greathouse, K. R. (2010). *Research Contribution. Who Will Ddirect Hospital Food service Departments in the Future? Journal of Foodservice Management & Education, Volume 4.*
- Hasibuan, M. (2002). *Manajemen Sumber Daya Manusia.* Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Hasibuan, M. (2010). *Manajemen Sumber Daya Manusia.* Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Heizer, J., & Render, B. (2006). *Operations Management, 8th Edition.* New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Hermawan, A. (2012). *Komunikasi Pemasaran.* Jakarta: Erlangga.
- Jogiyanto, H. (2010). *Teori Portofolio dan Analisis Investasi, Edisi Ketujuh.* Yogyakarta: BPFE.
- Kardigantara, S. (2006). *Diklat: Operasional Katering. Bandung.* Bandung.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2009). *Manajemen Pemasaran. Edisi 13 Jilid 1.* Jakarta: Erlangga.
- Kusrianto, A. (2007). *Pengantar Desain Komunikasi Visual .* Yogyakarta: Andi Offset.
- Landa, R. (2011). *Graphic Design Solution 4th edition.* Boston: Clark baxter.
- MALAU, H. (2017). *Manajemen Pemasaran : Teori dan Aplikasi Pemasaran Era Tradisional Sampai Era Modernisasi Global.* Bandung: CV Alfabeta.
- Putra, N. (2011). *Research development.* Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Rangkuti, F. (2004). *Analisis SWOT Membedah Kasus Bisnis.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Samsudin, S. (2010). *Manajemen Sumber Daya Manusia.* Bandung: Pustaka Setia.
- Samudra, T. A. (2008). *100 Peluang Bisnis Paling Menguntungkan.* Araska Printika.
- Senker, C. (2010). *Hospitality and Catering.* Dipetik 09 23, 2019, dari ebook: https://books.google.co.id/books?id=Mytr_lxgx7MC&pg=PA16&dq=catering&hl=id

&sa=X&ved=0ahUKEwik24X4i7fkAhV7ILcAHQtRD4AQ6AEIUdAF#v=onepage&q=catering&f=false

- Siswanto, A. (2004). *Hukum Persaingan Usaha*. Jakarta: Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Solihin, I. (2006). *Pengantar Bisnis, Pengenalan Praktis dan Studi Kasus*. Jakarta: Kencana.
- Sumarni, M., & Soeprihanto, J. (2003). *Pengantar Bisnis : Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan Cetakan Keempat*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Suratno, B. I., & Rismiati, C. E. (2006). *Pemasaran Barang dan Jasa*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tjiptono, F. (2009). *Strategi Pemasaran Jasa*. Yogyakarta: CV:Andi.