

# **“BUSINESS PLAN TOOTHLESS BURGER”**

## **PROYEK AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh Studi  
Program Diploma IV



Disusun Oleh:

**Timothy R Barryl Berikang**  
Nomor Induk Mahasiswa: 201822702

**PROGRAM STUDI ADMINISTRASI HOTEL  
JURUSAN HOSPITALITI  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG  
2022**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Timothy Risto Barryl Berikang  
Tempat / Tanggal Lahir : Jakarta, 3 Agustus 2000  
NIM : 201822702  
Program Studi : Administrasi Hotel  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Proyek Akhir yang berjudul:  
**“BUSINESS PLAN TOOTHLESS BURGER”**  
Adalah hasil karya dan penelitian saya sendiri, tidak berasal dari penjiplakan, pengutipan, atau telah disusun oleh orang lain dengan cara yang tidak dibenarkan oleh ketentuan akademik Poltepar NHI Bandung dan aturan yang berlaku dalam pembuatan sebuah penelitian kecuali arahan dari Tim Pembimbing
2. Dalam Proyek Akhir ini tidak ada hasil dari penelitian atau pendapat terdahulu yang telah dipublikasi oleh pihak lain kecuali ditulis dengan jelas sebagai acuan dalam naskah dengan sumber yang tertera lengkap dengan nama pengarang, tercantum di dalam daftar Pustaka.
3. Saya bertanggung jawab penuh atas semua yang ada di dalam naskah Proyek Akhir ini. Apabila terdapat pelanggaran atas pernyataan yang sudah tertulis di atas, Saya siap menerima sanksi akademik sesuai dengan ketentuan yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Demikian Surat Pernyataan ini dibuat dengan sejujur-jujurnya agar dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 30 Juni 2022



**Timothy Risto Barryl Berikang**

## LEMBAR PENGESAHAN

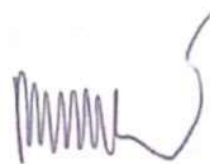
JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

BUSINESS PLAN *TOOTHLESS BURGER*

NAMA : TIMOTHY R BARRYL BERIKANG  
NIM : 201822702  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : ADMINISTRASI HOTEL

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



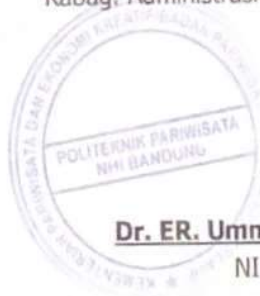
Ita Maemunah, S.Tr.Par.,MM.Par., CHE  
NIP. 19761226 201101 2 003

Siti Yulia Irani Nugraha, SE., MM.Par.,CHM  
NIP. 19780729 200502 2 001

Bandung, 30 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama,



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

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

*Business Plan Toothless Burger*

NAMA : Timothy Risto Barryl Berikang  
NIM : 201822702  
PROGRAM STUDI : Administrasi Hotel

Pembimbing Utama,



Ita Maemunah, S.Tr.Par., MM Par., CHE  
NIP 19761276 201101 2 003

Pembimbing Pendamping,



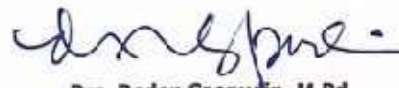
Siti Yulia Irani Nugraha, SE., MM.Par., CHM  
NIP 19780729 200502 2 001

Penguji I,



Syaeful Muslim, S.Pd., MM.  
NIP 19721019 200502 1 001

Penguji II,



Drs. Deden Saepudin, M.Pd.  
NIP 19670615 199603 1 001

Bandung, 19 Agustus 2022

Mengetahui,

Gabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

## KATA PENGANTAR

Puji Syukur dan hormat penulis naikan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala limpahan berkat dan kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir ini dengan judul “Perencanaan Usaha: Toothless Burger”. Penulisan naskah Proyek Akhir ini dibuat sebagai salah satu syarat dalam rangkaian kelulusan penulis pada Program Studi Diploma IV Administrasi Hotel di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis juga sangat menyadari bahwa semua yang telah dilewati dalam penulisan ini tidak lepas dari dukungan dan bantuan dari banyak pihak. Untuk itu penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitality.
3. Ibu Ita Maemunah, S.ST.Par.,MM.Par., CHEselaku Ketua Program Studi Administrasi Perhotelan dan Dosen Pembimbing Utama.
4. Ibu Siti Yulia Irani Nugraha SE., MM.Par. CHM selaku Dosen Pembimbing Pendamping.
5. Segenap civitas akademika di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, khususnya pada dosen di Program Studi Administrasi Hotel yang banyak memberi ilmu dan kesempatan berharga bagi penulis.
6. Mama, Papa dan Kakak sebagai keluarga inti yang selalu memberikan motivasi dan dukungan dalam bentuk Doa dan materi.
7. Seluruh teman ADH dari angkatan 2018, terkhusus group Hantu sebagai penyemangat dan yang selalu memberikan bantuan dalam bentuk apapun.
8. Patricia Sukma Ditya, Juan Johannes, Dinda Yuriza, Sova Potenza, Raka Hernanda, Adam Maulana, Jovan Abdul, Rackha Haidar, Alex Sahdan, Deni Nurensa, Alma, Windy Astuti, Kevin Ramadhan, Roval Bevany, Al Dino, Rajendra, Rey Putra, Viqram Arya, Brenda Manuel, Sherina Angelina, Dewi Rahma, pengurus Pelita dan Berkat selaku kerabat yang selalu memberi semangat untuk mengerjakan Proyek Akhir ini.
9. Seluruh pihak yang belum bisa disebutkan satu persatu namun turut serta berpartisipasi dalam memberikan dukungan kepada penulis selama masa perkuliahan.

Penulis sadar bahwa penulisan dalam penulisan Proyek ini masih jauh dari kesempurnaan. Untuk itu atas kekurangan yang ada, penulis meminta maaf dengan kerendahan hati. Oleh karena itu, penulis juga sangat membutuhkan kritik dan saran yang membangun dari semua pihak agar dapat menjadi evaluasi untuk penulis kedepannya. Semoga penulisan ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak. Terima kasih.

Bandung, 30 Juni 2022

Penulis

## DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL.....	i
PERNYATAAN MAHASISWA .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
<i>EXECUTIVE SUMMARY</i> .....	xiii
BAB I.....	1
DESKRIPSI BISNIS .....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis .....	6
a. Deskripsi Bisnis .....	6
b. Deskripsi Logo dan Nama .....	7
c. Identitas bisnis .....	9
C. Visi dan Misi .....	10
D. Gambaran umum Model Bisnis.....	10
E. <i>SWOT Analysis</i> .....	12
F. Gambaran Umum Produk dan Jasa .....	16
G. Jenis / Badan Usaha.....	18
H. Aspek Legalitas .....	18
BAB II .....	19
ASPEK PRODUK / JASA .....	19
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa.....	19

B.	Rencana Pengembangan Produk/Jasa.....	24
C.	Alasan Keunggulan Produk/Jasa .....	25
D.	Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa .....	26
E.	Analisa <i>Resources</i> .....	28
F.	Analisa Proses Produk/Jasa .....	29
G.	<i>Inventory System</i> .....	29
H.	<i>Supply Chain</i> .....	30
BAB III.....		31
RENCANA PAMASARAN.....		31
A.	Analisa Penjualan dan Pasar Saat Ini .....	31
B.	Analisa Pengembangan Pasar Baru .....	35
C.	Validasi Produk – <i>Market Fit</i> .....	38
D.	Kompetitor.....	40
E.	Program Promosi .....	42
F.	Media Pemasaran.....	46
BAB IV.....		47
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL .....		47
A.	Identitas <i>Owners / Founder</i> .....	47
B.	Struktur Organisasi .....	47
C.	<i>Job Analysis &amp; Job Description</i> .....	48
D.	<i>Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja</i> .....	59
E.	<i>Recruitment &amp; Hiring Procedure</i> .....	60
F.	<i>Layout, Servicescape &amp; Flow</i> .....	61
G.	<i>Action Plan &amp; Report</i> .....	66
BAB V .....		69
ASPEK KEUANGAN.....		69
A.	Metode Pencatatan Akuntansi .....	69



B. <i>Capital Expenditure</i> .....	70
C. <i>Time Value of Money</i> .....	92
1. <i>Present Value</i> .....	92
2. <i>Future Value</i> .....	92
D. Pendanaan Investasi.....	93
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	94
1. <i>Variable Cost, Fixed Cost, Mixed Cost</i> .....	94
2. Break Even Point (BEP).....	96
3. Cost Volume Profit (CVP) .....	96
F. Identifikasi Cash Flow & Outflow .....	99
1. Operating Budget.....	99
2. Cash Flow Projection .....	100
3. Pengaruh Makro Ekonomi.....	100
G. Metode Penilaian Investasi ( <i>Capital Budgeting</i> ).....	101
1. Net Present Value (NPV) .....	101
2. Internal Rate of Return (IRR).....	102
3. Discounted Payback Period.....	102
H. <i>Financial Summary</i> .....	103
DAFTAR PUSTAKA.....	104
Lampiran .....	105

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jam Operasional <i>Toothless Burger</i> .....	9
Tabel 2 Data Usaha Sejenis Di Kota Jakarta.....	11
Tabel 3 <i>Swot Analysis</i> .....	13
Tabel 4 Analisis 4P.....	41
Tabel 5 Program Pemasaran.....	45
Tabel 6 Biaya Gaji dan Tunjangan Pegawai <i>Toothless Burger</i> .....	59
Tabel 7 <i>Servicescape Toothless Burger</i> .....	63
Tabel 8 <i>Action Plan Toothless Burger</i> .....	66
Tabel 9 <i>Report Toothless Burger</i> .....	68
Tabel 10 <i>Intangible Investment Toothless Burger</i> .....	70
Tabel 11 <i>Projection and Existing Tangible Investment Toothless Burger</i> .....	71
Tabel 12 <i>Raw Materials Toothless Burger</i> .....	86
Tabel 13 <i>Supplies Toothless Burger</i> .....	90
Tabel 14 <i>Investment Toothless Burger</i> .....	92
Tabel 15 <i>Variable Cost Toothless Burger</i> .....	95
Tabel 16 <i>Fixed Cost Toothless Burger</i> .....	95
Tabel 17 <i>Mixed Cost Toothless Burger</i> .....	96
Tabel 18 <i>Break Even Point Toothless Burger</i> .....	97
Tabel 19 <i>Cost Volume Profit Toothless Burger</i> .....	98
Tabel 20 <i>Income Statement Toothless Burger</i> .....	99
Tabel 21 <i>Cash Flow Projection Toothless Burger</i> .....	100
Tabel 22 <i>Economic Growth &amp; Inflation</i> .....	101
Tabel 23 <i>Net Present Value Toothless Burger</i> .....	101
Tabel 24 <i>Internal Rate of Return Toothless Burger</i> .....	102
Tabel 25 <i>Discounted Pay Back Period Toothless Burger</i> .....	103

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo <i>Toothless Burger</i> .....	xii
Gambar 2 Tren Pertumbuhan Industri Makanan Per Tahun.....	3
Gambar 3 Tren Pertumbuhan Industri Makanan Per Kuartal.....	3
Gambar 4 Logo Usaha.....	7
Gambar 5 Perubahan Logo Usaha.....	7
Gambar 6 Penilaian Usaha Sejenis.....	11
Gambar 7 Contoh Produk Yang Di Jual.....	17
Gambar 8 Surat Cv. Putra Putri Utami.....	18
Gambar 9 Menu <i>Burger</i> dan <i>Sandwich</i> .....	20
Gambar 10 Menu Pasta dan <i>Snack</i> .....	21
Gambar 11 Menu Varian Nasi.....	22
Gambar 12 Menu Minuman dan <i>Dessert</i> .....	23
Gambar 13 Kemasan <i>Take Away</i> .....	27
Gambar 14 Peralatan Makan Ditempat.....	27
Gambar 15 <i>Supply Chain Toothless Burger</i> .....	30
Gambar 16 Kumpulan <i>Highlight Instagram</i> .....	39
Gambar 17 Profil Sosial Media Ilham Bakti Perkasa.....	43
Gambar 18 Profil Sosial Media Adam Akbar.....	43
Gambar 19 Profil Sosial Timothy R Barryl .....	44
Gambar 20 Struktur Organisasi <i>Toothless Burger</i> .....	47
Gambar 21 Denah <i>Toothless Burger</i> .....	61
Gambar 22 Layout Tampak Depan.....	62
Gambar 23 Layout Dalam Kedai.....	62
Gambar 24 Layout <i>Event Space</i> dan <i>Outdoor Space</i> .....	63
Gambar 25 <i>Guest Flow</i> .....	65

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Business Model Canvas <i>Toothless Burger</i> .....	105
Lampiran 2 Persetujuan Bimbingan.....	106
Lampiran 3 Biodata Penulis.....	107
Lampiran 4 Turnitin Check.....	107

## ***EXECUTIVE SUMMARY***

### **A. Nama Usaha**

Nama atau *brand* dari sebuah usaha adalah identitas bagi para konsumen untuk menjadi pengingat akan produk yang perusahaan jual. Pemilik usaha memilih nama **Toothless Burger** sebagai nama dari usahanya. Hal ini didasari dengan jaminan kualitas dalam memproduksi produk sehingga terasa tanpa perlu mengeluarkan banyak tenaga dalam mengkonsumsi produk yang di pesan, karena semua unsur dibuat langsung oleh juru masak, membuat produk yang di hasilkan sangat lembut.

### **B. Tempat Usaha**

Tempat atau lokasi dimana usaha di dirikan menjadi salah satu factor penting dalam pembangunan sebuah industri. Lokasi yang strategis dan tepat dapat menjadi sebuah kekuatan dalam perusahaan berkembang. Untuk itu, pemilik usaha memilih tempat Tebet sebagai lokasi usaha. Tebet dikenal sebagai salah satu pusat industri makanan dan minuman dengan segmen pasar anak muda, sesuai dengan target pasar usaha ini.

### **C. Logo Usaha**

Logo usaha juga menjadi salah satu yang akan selalu diingat oleh konsumen dalam memilih sebuah tujuan untuk mengkonsumsi makanan dan minuman. Logo usaha *Toothless Burger* dibuat sederhana namun memiliki banyak makna. Diharapkan konsumen dapat mengingat logo usaha ini dengan mudah sehingga dapat membekas di hati dan ingatan para konsumen. Berikut adalah logo usaha *Toothless Burger* :

**GAMBAR 1**  
**LOGO TOOTHLESS BURGER**



*Sumber: Data olahan penulis, 2018*

## DAFTAR PUSTAKA

- Asal Mula Burger*. (2013, 01 3). Diambil kembali dari Kemhan:  
<https://www.kemhan.go.id/badiklat/2013/01/03/asal-mula-burger.html>
- Beni, B. M. (2021). ANALISIS PENERAPAN SEGMENTASI, TARGETING, POSITIONING (STP).
- Farida Yulianti, L. d. (2019). *Manajemen Pemasaran*. Banjarmasin: Deepublish.
- History of Burger*. (2020). Diambil kembali dari Serouseats:  
<https://www.serouseats.com/search?q=burger>
- Industri Makanan dan Minuman Diakselerasi Menuju Transformasi Digital*. (2021, April 19). Diambil kembali dari Kemenperin:  
<https://kemenperin.go.id/artikel/22485/Industri-Makanan-dan-Minuman-Diakselerasi-Menuju-Transformasi-Digital>
- Industri Mikro dan Kecil*. (2008). Diambil kembali dari BPS:  
<https://www.bps.go.id/subject/170/industri-mikro-dan-kecil.html>
- Ismail, P. d. (2012). *Teori Ekonomi*. Surabaya: Dharma Ilmu.
- Kasmir. (2019). *Pengantar Manajemen Keuangan*. Jakarta: Kencana.
- NI PUTU AYU YULIA DEWI, M. A. (2017). Strategi Segmenting, Targeting dan Positioning Pemasaran. *Agribisnis dan Agrowisata*, 597.
- Pemerintahan, K. S. (2014). Basis Akrua. Dalam *Akuntansi Aset Tetap Berbasis Akrua*. Jakarta: Komite Standar Akuntansi Pemerintahan.
- Perbedaan dari Akuntansi Basis Akrua drngan Akuntansi Basis Kas*. (2019). Diambil kembali dari BPKD lhokseumawekota:  
<https://bpkd.lhokseumawekota.go.id/article-perbedaan-dari-akuntansi-basis-akrua-accrual-basis-dengan-akuntansi-basis-kas-cash-basis.html>
- Pramono, P. R. (2007). *Gandakan Uang dengan Prinsip Time Value of Money*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Rita, S. M. (2020). SERVICESCAPE. 1.
- Safitri, Y. (2019). Strategi Keterlibatan Key Opinion Leaders dalam Kampanye Public Relations di Indonesia.
- User, K. P. (t.thn.). *Pengertian Working Capital beserta Cara Perhitungannya*. Diambil kembali dari Klikpajak: <https://klikpajak.id/blog/working-capital/>
- Wijaya, H. (2016). STRATEGI SEGMENTING, TARGETING, POSITIONING S. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 176.