

**PERENCANAAN BISNIS KEDAI
PAPEDA KUAH KUNING DI KOTA
CIMAHI**

Tugas Akhir

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Dalam Menempuh Studi Pada
Program Studi Manajemen Tata Hidangan
Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Oleh :

VICTORIA YOLANDA ORPHA

Nomor Induk : 201923466

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA
HIDANGAN POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS KEDAI PAPEDA KUAH KUNING DI KOTA CIMAHI

NAMA : VICTORIA YOLANDA ORPHA
NIM : 201923466
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,



NI GUSTI MADE KERTI UTAMI, BA, MM.Par.,CHE
NIP. 19710316 199603 2001

Pembimbing Pendamping,



DHONNY YUSUF AMIER, S.Sos.,MM.Par
NIP. 19610226 199603 1001

Bandung, 24 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.

NIP. 19730723 188503 2001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : VICTORIA YOLANDA ORPHA
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG/26 JULI 1999
NIM : 201923466
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“PERENCANAAN BISNIS KEDAI PAPEDA KUAH KUNING DI KOTA CIMAHU”
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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Erika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek 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/Proyek 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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 24 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



VICTORIA YOLANDA ORPHA

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KEDAI PAPEDA KUAH KUNING DI KOTA CIMAHI

NAMA : Victoria Yolanda Orpha
NIM : 201923466
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan

Pembimbing Utama,

Ni Gusti Made Kerti Utami, Ba., MM.Par.
CHE

NIP. 19710316 199603 2 001

Pembimbing Pendamping,

Dhony Yusuf Ammier, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19610226 199603 1 001

Penguji I,

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

Penguji II,

Ita Maemunah, SST.Par., MM.Par.
NIP. 19761226 201101 2 003

Bandung, 22 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja
Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



KATA PENGANTAR

Salam sejahtera bagi kita semua, puji dan syukur penulis ucapkan atas berkat dan hidayah Tuhan Yang Maha Esa sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir sebagai salah satu syarat untuk menempuh studi Diploma III Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS KEDAI NONA DI KOTA CIMAHI”**

Pada kesempatan ini penulis mengambil kesempatan dengan Penuh rasa hormat dan kerendahan hati untuk mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu dan membimbing penulis dalam penyusunan Tugas Akhir. Serta penulis juga ingin mengucapkan banyak 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., CHM., CHRMP. selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina. M. Pd., CHE. selaku ketua hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak M. Romi Okta Viano, Amd.Par., SE. selaku Ketua Prodi Manajemen Tata Hidangan, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami. BA., M.M.Par. CHE selaku pembimbing I penulis yang sudah meluangkan waktu dan membimbing serta memberikan arahan kepada penulis.

6. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., M.M.Par. selaku pembimbing II penulis yang juga telah membimbing, dan meluangkan waktu serta memberikan koreksi dalam penulisan ini.
7. Kepada orang tua dan keluarga penulis yang senantiasa mendoakan dan memberikan semangat kepada penulis dalam menulis Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Dosen Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang namanya tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang sangat penulis hormati, dengan segala pembelajaran dan bimbingan yang telah diberikan kepada penulis selama masa pembelajaran di kampus sehingga penulis memiliki bekal yang sangat bermanfaat selama masa pembelajaran.

Penulis menyadari bahwa karena keterbatasan pengalaman dan pengetahuan yang penulis miliki, masih banyak kekurangan dalam pembuatan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis sangat senang menerima saran dan kritik yang membangun dari semua pihak. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

(Victoria Yolanda)

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN MAHASISWA	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR	4
DAFTAR ISI	6
DAFTAR GAMBAR	8
DAFTAR TABEL	9
BAB 1	1
PENDAHULUAN	2
A. Latar Belakang	2
B. Gambaran Umum Bisnis	8
C. Visi dan Misi	11
D. SWOT Analisis	12
E. Spesifikasi Produk	15
F. Jenis/Badan Usaha	17
G. Aspek Legalitas	19
BAB 2	20
SPESIFIKASI PRODUK/JASA	20
A. Deskripsi Bisnis	20
B. Keunggulan Produk	21
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	22
D. Penyajian dan Kemasan Produk	24
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	26
BAB 3	29
RENCANA PEMASARAN	29
A. Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i>)	29
B. Validasi Produk	32
C. Kompetitor	33
D. Program Pemasaran	34
E. Media Pemasaran	36
F. Proyeksi Penjualan	39
BAB 4	41
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	41

A. Identitas <i>Owner</i>	41
B. Struktur Organisasi	42
C. <i>Job Analysis</i> dan Job Description	42
D. Anggaran Tenaga Kerja.....	46
E. <i>Service Scope</i>	47
BAB 5	56
ASPEK KEUANGAN	56
A. Metode Pencatatan Akuntansi	56
B. <i>Capital Expenditure</i>	57
C. Penentuan Titik Impas dan Laba Yang Diharapkan	60
D. Identifikasi <i>Cash Flow</i> dan <i>Outflow</i>	63
DAFTAR PUSTAKA	67

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1	9
LOGO DAN DESIGN KEDAI NONA	9
GAMBAR 1.2	10
DENAH LOKASI KEDAI NONA	10
GAMBAR 1.3	11
LOKASI KEDAI NONA	11
GAMBAR 4.1	42
STRUKTUR ORGANISASI KEDAI NONA	42
GAMBAR 4.2	47
TAMPAK DEPAN KEDAI NONA.....	47
GAMBAR 4.3	48
TAMPAK SAMPING KEDAI NONA.....	48
GAMBAR 4.4	48
TAMPAK DALAM KEDAI NONA	48
GAMBAR 4.5	49
TAMPAK DALAM KEDAI NONA	49
GAMBAR 4.6	49
TAMPAK DALAM KEDAI NONA	49
GAMBAR 4.7	49
TAMPAK DEPAN KASIR KEDAI NONA	49
GAMBAR 4.8	50
TAMPAK DAPUR KEDAI NONA	50
GAMBAR 4.9	50
TAMPAK DAPUR KEDAI NONA	50
GAMBAR 4.10	51
TAMPAK DAPUR KEDAI NONA	51
GAMBAR 4.11	51
DENAH KEDAI NONA.....	51

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1	5
HASIL KUISIONER PEMINAT PAPEDA KUAH KUNING DI KOTA CIMAHI	5
TABEL 1.2.....	7
KEDAI NONA DI KOTA CIMAHI.....	7
BISNIS MODEL CANVA (BMC).....	7
TABEL 1.3.....	14
SWOT <i>ANALYSIS</i>	14
TABEL 2.1	20
DAFTAR MAKANAN DI KEDAI NONA.....	20
TABEL 2.2.....	21
DAFTAR MINUMAN KEDAI NONA.....	21
Tabel 2.3.....	23
<i>RECIPE COST</i> PAPEDA KUAH KUNING	23
Tabel 2.4.....	23
<i>RECIPE COST</i> RUJAK NATSEPA	23
Tabel 2.5.....	24
<i>RECIPE COST</i> KOPI RAROBANG	24
Tabel 2.6.....	25
<i>PACKAGING DINE IN</i> KEDAI NONA	25
TABEL 2.7.....	26
<i>PACKAGING TAKE AWAY</i> KEDAI NONA	26
TABEL 2.8.....	27
JENIS <i>QUALITY CONTROL</i> YANG DILAKUKAN.....	27
TABEL 3.1	32
KUISIONER VALIDASI PRODUK KEDAI NONA.....	32
n = 50	32
TABEL 3.2.....	34
DAFTAR PESAING TIDAK LANGSUNG KEDAI NONA	34
TABEL 3. 3.....	35
PEMASARAN PROGRAM KEDAI NONA SELAMA 1 TAHUN.....	35
TABEL 3.4.....	39
PROYEKSI PENJUALAN TAHUN PERTAMA	39

TABEL 3.5	40
PROYEKSI PENJUALAN DALAM 5 TAHUN	40
TABEL 4.1	44
URAIAN PEKERJAAN SELURUH KARYAWAN KEDAI NONA	44
TABEL 4.2.....	46
URAIAN PEKERJAAN SAAT MELAYANI TAMU DI KEDAI NONA	46
TABEL 4.3.....	47
DAFTAR TUNJANGAN UPAH PEGAWAI	47
TABEL 4.5.....	52
<i>ACTION PLAN</i> KEDAI NONA.....	52
Tabel 5.1.....	58
<i>TANGIBLE INVESTMENT</i> KEDAI NONA	Error! Bookmark not defined.
Tabel 5.2.....	59
<i>INTANGIBLE INVESTMENT</i> KEDAI NONA	Error! Bookmark not defined.
Tabel 5.3.....	59
<i>WORKING CAPITAL</i> KEDAI NONA.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 5.4.....	61
<i>VARIABLE COST</i> KEDAI NONA.....	Error! Bookmark not defined.
Tabel 5.5.....	59
<i>FIXED COST</i> KEDAI NONA	59
Tabel 5.5.....	62
<i>MIXED COST</i> KEDAI NONA	62
TABEL 5.6.....	65
<i>INCOME STATEMENT</i> KEDAI NONA	65
TABEL 5.7.....	65
<i>CASH FLOW PROJECTION</i> KEDAI NONA	65

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. 1.....	68
LAMPIRAN 1. 2.....	69
LAMPIRAN 1. 3.....	70
LAMPIRAN 1. 4.....	71
LAMPIRAN 1. 5.....	73

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. (2009). *Designing brand identity: An essential guide for the whole branding team*. Canada: John Willey & Sons, Incx
- Dok, 123 (2021) *Pusat dan Teknologi Atmosfer*
Penerbit Pusat dan Teknologi Atmosfer:
- Hidayat, R. (2017). *Kerangka, Pemikiran, Hipotesis*. Kerangka, Pemikiran, Hipotesis, Jakarta; Indonesia
- Kotler, P dan Amstrong. (2018). *Prinsip-prinsip Marketing Edisi Ke Tujuh*. Penerbit Salemba Empat. Jakarta
- Namus, B. (1992) *Pengertian, Fungsi, Dan Jenis-jenis Retail*, Jakarta; Indonesia
Amara Book. Yogyakarta; Indonesia
- Nirwandar, D.S (2013) *Kandungan Gizi Papeda*
Penerbit Sektor Pariwisata di Era Otonomi Daerah
- Osterwalder, Alexander (2005-11-05). "What is a business model?".
Alex Media Komputindo, Jakarta; Indonesia
- Statistik, B. P. (2021). *Survey Masyarakat Hidup Sehat*
Penerbit Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Tengah Dalam Angka 2021.
- Warren, Carl, S. (2018). *Accounting 27th edition*
Penerbit Salamba Empat