

PERENCANAAN USAHA MAKANAN “NANG D’HUS” DI CIKARANG

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

ANASTASIA RACHITA ROSSI

Nomor Induk : 201923544

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022

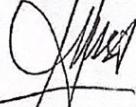
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN USAHA MAKANAN "NANG D'HUS" DI CIKARANG

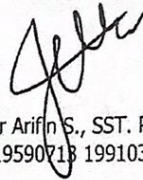
NAMA : Anastasia Rachita Rossi
NIM : 201923544
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing Utama,



Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par.
NIP: 19691228 200212 1 001

Pembimbing Pendamping,



Djauhar Arifin S., SST. Par., MM.
NIP: 19590718 199103 1 001

Bandung, 22 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



ER Dmmi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.

NIP 19730723 199503 2 001

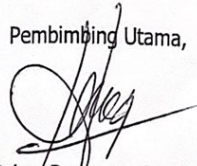
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN USAHA MAKANAN "NANG D'HUS" DI CIKARANG

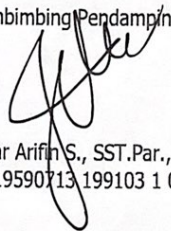
NAMA : Anastasia Rachita Rossi
NIM : 201923544
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing Utama,



Christian Helmy Rumayar, S. Sos., MM.Par.
NIP 19691228 200212 1 001

Pembimbing Pendamping,



Djauhar Arifin S., SST.Par., MM.
NIP 19590713 199103 1 001

Penguji I,



Mochamad Nurrochman, S.Sos., M.Pd.
NIP 19630302 199503 1 001

Penguji II,



Irma Citra Resmi, SST.Par., MM.Par.
NIP 19811110 201101 2 007

Bandung, 18 Agustus 2022

Mengetahui,

Bag. 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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Anastasia Rachita Rossi
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta/ 8 Maret 2001
NIM : 201923544
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

PERENCANAAN USAHA MAKANAN "NANG D'HUS" DI CIKARANG

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 etika 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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 22 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Anastasia Rachita Rossi

FORMULIR KESEDIAAN PEMBIMBING

Kepada :

Yth. Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan
Kerjasama

Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Jl. Dr. Setiabudhi 186 Bandung

Sehubungan dengan surat penunjukkan pembimbing
Skripsi/Proyek Akhir/Tugas Akhir pada tanggal 21 Maret
2022 Nomor: 021/ADAK/PPNHI/03/2022, maka **Saya
Bersedia** untuk menjadi pembimbing TA/PA/Skripsi atas
nama mahasiswa :

NAMA : Anastasia Rachita Rossi

NIM : 201923544

PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

JURUSAN : Hospitaliti

Judul TA yang saya setuju adalah :

***“PERENCANAAN USAHA MAKANAN “NANG D’HUS” DI
CIKARANG”***

Atas perhatian dan kepercayaan yang diberikan, saya ucapkan terima
kasih.

Bandung, 1 April 2022

Dosen Pembimbing,



Christian Helmy Rumayar, S. Sos., MM.Par.

NIP: 19691228 200212 1 001

FORMULIR KESEDIAAN PEMBIMBING

Kepada :

Yth. Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan
Kerjasama

Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Jl. Dr. Setiabudhi 186 Bandung

Sehubungan dengan surat penunjukkan pembimbing
Skripsi/Proyek Akhir/Tugas Akhir pada tanggal 21 Maret
2022 Nomor: 021/ADAK/PPNHI/03/2022, maka **Saya**
Bersedia untuk menjadi pembimbing TA/PA/Skripsi atas
nama mahasiswa :

NAMA : Anastasia Rachita Rossi

NIM : 201923544

PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

JURUSAN : Hospitaliti


Judul TA yang saya setuju adalah :

***“PERENCANAAN USAHA MAKANAN “NANG D’HUS” DI
CIKARANG”***

Atas perhatian dan kepercayaan yang diberikan, saya ucapkan terima
kasih.

Bandung, 1 April 2022

Dosen Pembimbing,



Djauhar Arifin S., SST.Par., MM.

NIP: 19590713 199103 1 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Tuhan yang telah melimpahkan rahmat, kesehatan, dan kelimpahan baik itu sehat fisik maupun akal dan pikiran. Atas kuasa Tuhan, penulis juga diberi kesabaran serta kekuatan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PERENCANAAN USAHA MAKANAN “NANG D’HUS” DI CIKARANG”**

Penyusunan Tugas Akhir ini adalah syarat kelulusan penulis di jenjang perkuliahan D3 di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Selama proses penyusunan Tugas Akhir ini tentunya banyak sekali hambatan dan tantangan yang dialami oleh penulis, namun karena benantuan dan dukungan semua pihak akhirnya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah memberi dukungan secara moral maupun materil, doa, serta pengalaman-pengalaman yang dibagikan kepada penulis selama penyusunan tugas akhir ini:

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 Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Ibu Lien Maulina, Dr., M.Pd., CHE. selaku Kepala Jurusan Hospitaliti.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga.
5. Bapak Christian H. Rumayar, S.Sos., MM.Par., selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam moral maupun ilmu dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir.
6. Djauhar Arifin S., SST.Par., MM. selaku Dosen Pembimbing II, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staf program studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

8. Seluruh Dosen pengajar di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung yang sebelumnya pernah mengajar penulis selama berkuliah di Politeknik Pariwisata Bandung.
9. Seluruh anggota keluarga atas dorongan dan dukungan yang telah diberikan selama proses penyusunan Tugas akhir ini.
10. Teman-teman satu kelas, MTB 6C “Hidup Seperti Radit” karena telah banyak membantu dalam proses perkuliahan .
11. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan namanya, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari yang tertulis dalam tugas akhir ini jauh dari kata sempurna, masih banyak kekurangan yang mungkin luput dari perhatian penulis. Dengan sepuh Hati dan keikhlasan, saran dan kritik yang membangun akan sangat diterima oleh penulis sebagai pengingat dan dorongan agar dapat lebih baik lagi untuk kedepannya.

Terakhir, penulis berharap agar Tugas Akhir yang sudah disusun ini dapat berguna bagi sesama tanpa menjatuhkan satu sama lain. Penulis akan merasa senang bila tugas akhir ini dapat bermanfaat dan menginspirasi beberapa pihak .

Bandung, 1 April 2022

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|-------------------------------------|-----|
| PERNYATAAN MAHASISWA | ii |
| LEMBAR PENGESAHAN | iii |
| PERSETUJUAN PEMBIMBING | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| BAB I | |
| DESKRISI BISNIS | 1 |
| 1.1 Latar Belakang | 1 |
| 1.2 Gambaran Umum Bisnis | 5 |
| 1.2.1 Deskripsi bisnis | 6 |
| 1.2.2 Deskripsi logo dan nama | 7 |
| 1.2.3 Identitas bisnis | 9 |
| 1.4 Visi dan Misi | 10 |
| 1.5 SWOT analysis | 11 |
| 1.6 BMC | 14 |
| 1.7 Spesifikasi Produk | 16 |
| 1.8 Jenis/badan usaha | 17 |
| 1.9 Aspek legalitas | 19 |

BAB II

| | |
|---|----|
| ASPEK PRODUK..... | 22 |
| 2.1 Daftar dan Deskripsi Produk..... | 25 |
| 2.2 Analisa Keunggulan Produk..... | 25 |
| 2.3 Penentuan Kapasitas Dan Rencana Produksi..... | 27 |
| 2.3.1 Bahan Baku | 28 |
| 2.3.2 Sumber Daya Manusia | 29 |
| 2.3.3 Alat dan Perlengkapan | 30 |
| 2.3.4 Modal | 34 |
| 2.3.5 Permintaan..... | 35 |
| 2.4 Penyajian dan Kemasan Produk..... | 35 |
| 2.5 Mekanisme <i>Quality Check</i> | 38 |

BAB III

| | |
|--------------------------------|----|
| RENCANA PEMASARAN | 40 |
| 3.1 Riset Pasar | 40 |
| 3.1.1 Segmentasi Pasar | 40 |
| 3.1.2 Target Pasar | 43 |
| 3.1.3 Market Positioning | 46 |
| 3.1.4 VPC..... | 46 |
| 3.2 Validasi Produk | 47 |
| 3.3 Kompetitor..... | 55 |
| 3.4 Program Pemasaran | 57 |
| 3.5 Media Pemasaran | 59 |

| | |
|---|----|
| 3.6 Proyeksi Penjualan | 61 |
| BAB IV | |
| ASPEK SDM DAN OPERASIONAL | 64 |
| 4.1 Identitas <i>owner</i> | 64 |
| 4.2 Struktur organisasi | 64 |
| 4.3 <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i> | 66 |
| 4.4 Anggaran Tenaga Kerja..... | 68 |
| 4.5 <i>Service Scape</i> | 69 |
| 4.6 <i>Action Plan & Report</i> | 70 |
| BAB V | |
| ASPEK KEUANGAN | 73 |
| 5.1 Metode Pencatatan Akuntansi | 73 |
| 5.2 <i>Capital Expenditure</i> | 74 |
| 5.2.1 <i>Working Capital</i> | 75 |
| 5.3 Pendanaan Investasi | 76 |
| 5.4 Penentuang Titik Impas dan Laba yang Diharapkan | 78 |
| 5.4.1 Komponen Biaya | 78 |
| 5.4.2 <i>Break Even Point</i> | 79 |
| 5.4.3 Analisis <i>Cost Volume Profit</i> | 80 |
| 5.5 Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i> | 82 |
| 5.5.1 <i>Income Statement</i> | 82 |
| 5.5.2 <i>Cash Flow Projection</i> | 90 |
| 5.5.3 <i>Payback Period</i> | 90 |

| | |
|---------------------|----|
| DAFTAR PUSTAKA..... | 93 |
| LAMPIRAN | 95 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1.1 SWOT Analysis | 12 |
| Tabel 1.2 BMC | 15 |
| | |
| Tabel 2.1 Menu Nang D'hus | 22 |
| Tabel 2.2 Komponen dari Menu Nang D'hus | 24 |
| Tabel 2.3 Variasi Saus Dan Sambal serta Deskripsinya | 25 |
| Tabel 2.4 Faktor Penentu Kapasitas Rencana Produksi | 27 |
| Tabel 2.5 Peralatan dan Perlengkapan Nang D'hus | 28 |
| | |
| Tabel 3.1 Segmentasi Pasar | 41 |
| Tabel 3.2 Target Pasar | 44 |
| Tabel 3.3 Kesimpulan Validasi Market | 54 |
| Tabel 3.4 Usaha Kompetitor | 55 |
| Tabel 3.5 Proyeksi Penjualan Nang D'hus | 62 |
| | |
| Tabel 4.1 Anggaran Tenaga Kerja | 68 |
| Tabel 4.2 Action Plan Nang D'hus | 71 |
| | |
| Tabel 5.1 <i>Capital Expenditure</i> | 75 |
| Tabel 5.2 Struktur Investasi | 77 |
| Tabel 5.3 Depresiasi dan Amortisasi | 77 |
| Tabel 5.4 Pengelompokkan Biaya Nang D'hus | 78 |
| Tabel 5.5 Komponen Biaya Nang D'hus | 79 |
| Tabel 5.6 <i>Margin of Safety</i> | 81 |
| Tabel 5.7 <i>Income Statement</i> Nang D'hus | 82 |
| Tabel 5.8 Proforma P&L Nang D'hus dalam Satu Tahun | 89 |
| Tabel 5.9 <i>Cash Flow Projection</i> Usaha Nang D'hus | 90 |
| Tabel 5.10 <i>Payback Period</i> Usaha Nang D'hus | 91 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 1.1 Logo Bisnis Nang Dhus | 8 |
| Gambar 1.2 Peta Lokasi Tempat Pertama | 10 |
| Gambar 1.3 IUMK..... | 20 |
| Gambar 1.4 Alur Sertifikasi Halal..... | 20 |
| | |
| Gambar 2.1 Tampak Dalam Kemasan Nang D'hus | 36 |
| Gambar 2.2 Tampak Luar Kemasan Nang D'hus | 36 |
| Gambar 2.3 Varian Saus Keju BBQ Nang D'hus | 37 |
| Gambar 2.4 Varian Saus OR Nang D'hus | 37 |
| Gambar 2.5 Varian Saus Pedes Seger Nang D'hus | 38 |
| Gambar 2.6 Varian Saus Manis Pedes Nang D'hus | 38 |
| | |
| Gambar 3.1 Konsep Pemasaran | 57 |
| | |
| Gambar 4.1 Struktur Organisasi Usaha Nang D'hus | 65 |
| Gambar 4.2 Bagan <i>Service Scape</i> Nang D'hus | 71 |
| | |
| Gambar 5.1 Alur Pembukuan Usaha Nang D'hus | 74 |

DAFTAR PUSTAKA

- Mironescu, Roxana, (2017). Meaning of small business and its management,
https://www.researchgate.net/publication/328620197_MEANINGS_OF_SMALL_BUSINESS_AND_ITS_MANAGEMENT
- Hertzman, Jean, (2007) An assessment of food safety knowledge and practices of catering employees
https://www.researchgate.net/publication/235294213_An_assessment_of_food_safety_knowledge_and_practices_of_catering_employees
- Kartono, Rano & Tjahjadi, Jane Kartika (2021) Factors Affecting Consumers' Intentions to Use Online Food Delivery Services During COVID-19 Outbreak in Jabodetabek Area
<https://journal.binus.ac.id/index.php/winners/article/view/6822/4058>
- Candra, S., Ayudina, M., Arashi, M.A., (2021). The Impact of Online Food Applications during the Covid-19 Pandemic. International Journal of Technology
<https://ijtech.eng.ui.ac.id/article/view/4195>
- Sessiani, L. A., & Hartanti, D. . (2021). Eating Pattern and Eating Behavior during Covid-19 Pandemic: Survey on Adults who Work from Home. Indonesian Psychological Research
<http://jurnalfpk.uinsby.ac.id/index.php/IPR/article/view/647>
- YILMAZ, Hacı Ömer; ASLAN, Ramazan; UNAL, Cihan. (2020) Effect of the COVID-19 Pandemic on Eating Habits and Food Purchasing Behaviors of University Students. Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional (National Public Health Journal)
<https://journal.fkm.ui.ac.id/kesmas/article/view/3897>.
- ALIEM, Handewi Purwati et al. (2019) The Dynamics of Indonesian Consumption Patterns of Rice and Rice-Based Food Eaten Away From Home. Analisis Kebijakan Pertanian
<http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/akp/article/view/11111>
- Holmlund, Maria. (2008). A definition, model, and empirical analysis of business-to-business relationship quality. International Journal of Service Industry Management.
https://www.researchgate.net/publication/228450731_A_definition_model_and_empirical_analysis_of_business-to-business_relationship_quality

Girard, Tulay & Anitsal, Melek Meral & Anitsal, Ismet. (2013). The role of logos in building brand awareness and performance: Implications for entrepreneurs.

https://www.researchgate.net/publication/287176523_The_role_of_logos_in_building_brand_awareness_and_performance_Implications_for_entrepreneurs

Gürel, Emet. (2017). SWOT ANALYSIS: A THEORETICAL REVIEW. Journal of International Social Research.

https://www.researchgate.net/publication/319367788_SWOT_ANALYSIS_A_THEORETICAL_REVIEW

Hsee, Christopher & Yang, Yang & Gu, Yangjie & Chen, Jie. (2009). Specification Seeking: How Product Specifications Influence Consumer Preference. Journal of Consumer Research.

https://www.researchgate.net/publication/46553742_Specification_Seeking_How_Product_Specifications_Influence_Consumer_Preference

Purnawarman, Amin & Adillah, Siti Ummu (2020) Regulation of the legality of micro, small, and edium enterprises through the online single submission system to increase competitiveness

<http://jurnal.unissula.ac.id/index.php/PH/article/view/10990/pdf>

Ali (2018) Szechuan Sauce

<https://www.gimmesomeoven.com/szechuan-sauce/>

Kompas, (2020) Resep Dabu-dabu

<https://www.kompas.com/food/read/2020/11/03/101609575/resep-dabu-dabu-sambal-mentah-khas-manado>

Clifton, Emily & Clifton, Matt (2021) Danmuji (Korean Pickled Daikon Radish) Recipe

<https://www.seriousseats.com/danmuji-korean-pickled-daikon-radish-recipe>

Jamie, (2020) Sweet and tangy sticky soy glazed

<https://drivemehungry.com/sweet-and-tangy-sticky-soy-glaze/#recipe>

Stone, robin (2018) Homemade BBQ sauce recipe

<https://addapinch.com/homemade-bbq-sauce-recipe/>

Khan, Marium & Waheed, Sidra & Ahmad, Nawaz. (2018). Product Packaging and Consumer Purchase Intentions.

https://www.researchgate.net/publication/329736165_Product_Packaging_and_Consumer_Purchase_Intentions/citation/download

Humanresourcesedu, (2019) What is human resources

<https://www.humanresourcesedu.org/what-is-human-resources/>