

**PERENCANAAN BISNIS KEDAI
SIZZLES CLUB SODA DI KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

**Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Diploma III
Program Studi Manajemen Tata Hidangan
Politeknik Pariwisata NHI Bandung**



Oleh :

MARCO MARTINUS LIMMINIADI

Nomor Induk : 201923456

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

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS KEDAI "SIZZLES CLUB SODA" DI KOTA BANDUNG


NAMA : MARCO MARTINUS LIMMINIADI
NIM : 201923456
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,

 17 2006 2022

Ridwan Iskandar, SE., MM

Pembimbing Pendamping,


Drs. Moch. Agus Syadad S. MM.Par
NIP. 196308301993031001

Bandung, 24 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19740714 200605 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KEDAI "SIZZLES CLUB SODA" DI KOTA BANDUNG

NAMA : Marco Martinus Limminiadi
NIM : 201923456
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidangan

Pembimbing Utama,



Ridwan Iskandar, SE., MM

Pembimbing Pendamping,



Drs. Moch. Agus Syadad S.MM.Par
NIP. 196308301993031001

Penguji I,



Dr. Sumaryadi, SE, MM.
NIP. 19670211199303 1 001

Penguji II,



Deden Rudy Mustafa, Sos, M.M
NIP. 1969071 8199103 1009

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 : MARCO MARTINUS LIMMINIADI
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/09 Juni 2001
NIM : 201923456
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **PERENCANAAN BISNIS KEDAI SIZZLES CLUB SODA DI KOTA BANDUNG** 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 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, 26 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Marco Martinus Limminiadi

201923456

**PERNYATAAN SERAH TERIMA DAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
TA/PA/SKRIPSI/THESIS MAHASISWA DI REPOSITORY PPNHIB**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama Lengkap : Marco Martinus Limminiadi
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung / 09 Juni 2001
NIM : 201923456
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
No hp : 089504532562
Email : mar.marco.martinus@gmail.com

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis ilmiah TA/PA/Skripsi/Thesis yang berjudul:

PERENCANAAN BISNIS KEDAI *SIZZLES CLUB SODA* DI KOTA BANDUNG

merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara yang lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Poltekpar NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan dan sudah melalui proses sidang dan revisi dengan sepengetahuan dosen pembimbing.

2. Saya memberi ijin hasil karya tulis ilmiah saya dipublikasikan keseluruhan di repository Poltekpar NHI Bandung dengan alamat domain: repository.stp-bandung.ac.id.

3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah TA/PA/Skripsi/Thesis 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 dan sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 07 September 2022
Yang membuat pernyataan,



Marco Martinus Limminiadi

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus atas berkat dan kasih-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Perencanaan Bisnis dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS KEDAI *SIZZLES CLUB SODA* DI KOTA BANDUNG”** dengan baik dan tepat pada waktunya.

Tugas Akhir ini bertujuan sebagai pemenuhan salah satu syarat kelulusan dalam menuntaskan pendidikan pada Program Diploma III Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Selain itu, penulis juga berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi penulis maupun pembaca di kemudian hari.

Selama penyusunan Tugas Akhir ini, penulis telah menerima banyak bantuan, dukungan serta bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan yang baik ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos, M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Umami Kalsum, S.Sos., MM.Par. selaku Kepala Bagian Administrasi dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak M. Romi Okta Viano, SE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung,
5. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. selaku pembimbing pertama penulis yang sangat membantu dalam hal memberikan arahan, saran serta masukan selama proses penyusunan Usulan Penelitian ini.
6. Bapak Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par. selaku pembimbing kedua penulis yang sangat membantu dalam memberikan arahan dan masukan selama proses penyusunan Usulan Penelitian ini.
7. Seluruh Dosen, Instruktur serta Tenaga Kependidikan Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah

banyak memberikan ilmu kepada penulis selama menjalankan pendidikannya di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

8. Seluruh keluarga yang selama ini telah membantu penulis dengan memberikan dukungan baik secara moral maupun material, sehingga penulis tetap dapat menyelesaikan pendidikan tanpa halangan yang berarti.

Dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini penulis menyadari bahwa terdapat banyak kekurangan dan Usulan Penelitian ini masih jauh dari kata sempurna. Sehingga penulis menerima dengan tangan terbuka kritik dan saran yang membangun sebagai penyempurna Tugas Akhir ini. Akhir kata, semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi banyak pihak.

Bandung, 02 Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis	5
C. Visi dan Misi	8
D. SWOT Analisis	9
E. Spesifikasi Produk.....	12
F. Jenis / Badan Usaha	13
G. Aspek Legalitas.....	15
BAB II ASPEK PRODUK	16
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	16
B. Analisa Keunggulan Produk	18
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	19
D. Penyajian dan Kemasan Produk.....	24
E. Mekanisme Quality Check.....	25
BAB III RENCANA PEMASARAN	26
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning).....	26
B. Validasi Produk.....	29
C. Kompetitor	31
D. Program Pemasaran.....	32

E. Media Pemasaran	35
F. Proyeksi Penjualan	39
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	42
A. Identitas Kepemilikan	42
B. Struktur Organisasi	43
C. Job Analysis dan Job Description	43
D. Anggaran Tenaga Kerja	45
E. Service Scape (Layout/Flow)	46
F. Action Plan & Report	49
BAB V ASPEK KEUANGAN	53
A. Metode Pencatatan Akuntansi	53
B. Capital Expenditure	54
C. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	58
D. Identifikasi Cash Inflow & Outflow	61
DAFTAR PUSTAKA	67
DAFTAR LAMPIRAN	69

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 BUSINESS MODEL CANVAS SIZZLES CLUB SODA	4
TABEL 1.2 DOKUMEN USAHA KEDAI SIZZLES CLUB SODA.....	15
TABEL 2.1 MENU MINUMAN	16
TABEL 2.2 PROYEKSI PENJUALAN DALAM SATU TAHUN.....	20
TABEL 2.3 SIZZLES STRAWBERRY SODA.....	21
TABEL 2.4 SIZZLES ORANGE SODA.....	21
TABEL 2.5 SIZZLES WATERMELON SODA	22
TABEL 2.6 SIZZLES GRAPE SODA	22
TABEL 2.7 SIZZLES LEMON & LIME SODA	22
TABEL 2.8 SIZZLES FRESH MILK SODA	23
TABEL 2.9 SIZZLES SOY MILK SODA	23
TABEL 2.10 SIZZLES OAT MILK	23
TABEL 2.11 PACKAGING DINE IN & TAKE AWAY	24
TABEL 2.12 JENIS QUALITY CONTROL YANG DILAKUKAN	25
TABEL 3.1 KUESIONER SAMPEL PRODUK	30
TABEL 3.2 DAFTAR PESAING LANGSUNG KEDAI SIZZLES CLUB SODA	31
TABEL 3.3 DAFTAR PESAING TIDAK LANGSUNG KEDAI SIZZLES CLUB SODA	32
TABEL 3.4 PROGRAM PEMASARAN.....	34
TABEL 3.5 PROYEKSI PENJUALAN TAHUN PERTAMA	40
TABEL 3.6 PROYEKSI PENJUALAN KEDAI SIZZLES CLUB SODA DALAM 5 TAHUN	40

TABEL 4.1 DESKRIPSI PEKERJAAN STAFF KEDAI SIZZLES CLUB	
SODA	45
TABEL 4.2 ANGGARAN TENAGA KERJA KEDAI SIZZLES CLUB	
SODA	46
TABEL 4.3 ACTION PLAN KEDAI SIZZLES CLUB SODA TAHUN	
2022	52
TABEL 5.1 TARIF DAN MASA PENYUSUTAN FISKAL	55
TABEL 5.2 TANGIBLE INVESTMENT KEDAI SIZZLES CLUB SODA .	56
TABEL 5.3 INTANGIBLE INVESTMENT KEDAI SIZZLES CLUB	
SODA	57
TABEL 5.4 WORKING CAPITAL KEDAI SIZZLES CLUB SODA	58
TABEL 5.5 TABEL VARIABLE COST KEDAI SIZZLES CLUB SODA...	59
TABEL 5.6 TABEL FIXED COST KEDAI SIZZLES CLUB SODA	60
TABEL 5.7 MIXED COST KEDAI SIZZLES CLUB SODA	60
TABEL 5.8 INCOME STATEMENT KEDAI SIZZLES CLUB SODA	64
TABEL 5.9 CASH INFLOW & OUTFLOW KEDAI SIZZLES CLUB SODA	
DALAM 5 TAHUN	65

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 LOGO SIZZLES CLUB SODA.....	6
GAMBAR 1.2 LOKASI USAHA	8
GAMBAR 1.3 DENAH LOKASI USAHA	8
GAMBAR 3.1 CONTOH PROMOSI MELALUI INSTAGRAM.....	37
GAMBAR 3.2 DESAIN LOYALTY CARD SIZZLES CLUB SODA	39
GAMBAR 4.1 STRUKTUR ORGANISASI KEDAI SIZZLES CLUB SODA	43
GAMBAR 4.2 LAYOUT BAGIAN DEPAN KEDAI SIZZLES CLUB SODA.....	47
GAMBAR 4.3 LAYOUT BAGIAN SAMPING KEDAI SIZZLES CLUB SODA.....	47
GAMBAR 4.4 LAYOUT BAGIAN ATAS KEDAI SIZZLES CLUB SODA	48
GAMBAR 4.5 LAYOUT BAGIAN DALAM KEDAI SIZZLES CLUB SODA.....	48
GAMBAR 4.6 LAYOUT BAGIAN DALAM KEDAI SIZZLES CLUB SODA.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 BIODATA PENULIS.....	69
LAMPIRAN 2 LANGKAH MEMBUAT SIRUP.....	71
LAMPIRAN 3 LANGKAH MEMBUAT MINUMAN	71
LAMPIRAN 4 TABEL BAHAN BAKU KEDAI SIZZLES CLUB SODA ...	71
LAMPIRAN 5 DATA HASIL KUESIONER KEDAI SIZZLES CLUB SODA	72

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. F. (2019, 09 25). *3 Julukan Kota Bandung yang Terkenal, Tahu Artinya?*
Retrieved from infobdg.com: www.infobdg.com/v2/3-julukan-kota-bandung-yang-terkenal-tahu-artinya/
- Aini, N. (2018, 4 9). *Bisnis Kuliner di Bandung Dinilai Sangat Menjanjikan*. Retrieved from
Republika.co.id:
<https://www.republika.co.id/berita/ekonomi/korporasi/18/05/06/p8b6qe382-bisnis-kuliner-di-bandung-dinilai-sangat-menjanjikan>
- Armstrong, M. (2014). *A Handbook of Human Resources Management Practice*.
Philadelphia: Kogan Page.
- Boyd, W. d. (2000). *Manajemen Pemasaran; Suatu Pendekatan Strategis dengan Orientasi Global*. Jakarta: Erlangga.
- Cambridge Dictionary*. (n.d.). Retrieved from dictionary.cambridge.org:
<https://dictionary.cambridge.org/dictionary/english/sizzle>
- DEWANTO, A. N. (2010). *Pengertian Visi dan Misi . PERBEDAAN CORPORATE VISIONING ANTARA INDUSTRI KECIL DAN MENENGAH DI KOTA SURAKARTA*.
- Garrison, N. d. (2007). *Akuntansi Manajerial. Edisi ke-11*. Jakarta: Salemba Empat.
- Indraini, A. (2019, 12 15). *Tak Perlu Khawatir, Peluang Bisnis Soda di RI Masih Moncer*.
Retrieved from Detik Finance: finance.detik.com
- J, S. (1997). *Metode Riset dan Aplikasinya Dalam Pemasaran, Edisi 6*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Jiang. (2013). *Determinants of Capital Expenditures in the U.S. Restaurant Industry*. Las Vegas: Routledge. University of Nevada Las Vegas.
- Kasmir. (2010). *Dasar-Dasar Perbankan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Kasmir. (2012). *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Katz, A. W. (2011). *BRAND ATLAS : Branding Intelligence Made Visible*. America : United States.
- Longman Dictionary Of Contemporary English*. (n.d.). Retrieved from ldoceonline.com:
<https://www.ldoceonline.com/dictionary/retro>
- Lovelock, J. W. (2011). *Pemasaran Jasa Perspektif edisi 7*. Jakarta: Erlangga.
- Mulyadi. (2001). *Sistem Akuntansi Edisi Tiga*. Kajarta: Salemba Empat.
- Munawir. (2016). *Analisis Laporan Keuangan, Edisi Kedua*. Yogyakarta: Liberty.

- Osterwalder, A. d. (2017). *Business Model Generation : Pedoman bagi para Visioner, Penggerak Perubahan, dan Pendobrak*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Philip, K. (2004). *Dasar-dasar pemasaran Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Rahazlen. (2021, 12 31). *Perusahaan Perseorangan, Pengertian dan Syaratnya*. Retrieved from kbli.info: <https://kbli.info/perusahaan-perseorangan-pengertian-dan-syaratnya/>
- Render, J. H. (2009). *Operations Management* . Jakarta: Salemba Empat.
- Riadi, M. (2020, 8 29). *Kapasitas Produksi (Pengertian, Aspek, Jenis, Perencanaan dan Strategi)*. Retrieved from kajianpustaka.com: www.kajianpustaka.com/2020/08/kapasitas-produksi.
- Schiffman, L. &. (2007). *Perilaku Konsumen. Edisi 7 Diterjemahkan oleh Zoelkifli Kasip*. Jakarta: PT. Indeks.
- Stanton, W. J. (1996). *Prinsip Pemasaran (terjemahan), Edisi 7, jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Sukirno, S. (2002). *Makro Ekonomi Modern*. Jakarta: P.T.Rajawali Grafindo Persada.
- Sutrisno, E. (2021, 08 24). *Kontribusi PDB Terbesar dari Sektor Mamin*. Retrieved from indonesia.go.id: <https://indonesia.go.id/kategori/editorial/3154/kontribusi-pdb-terbesar-dari-sektor-mamin>
- Thomas, S. (2011). *Manajemen Sumber Daya Manusia Dalam Organisasi Publik dan Bisnis*. Alfabeta.