

**BUSSINESS PLAN USAHA MAKANAN DAN MINUMAN
BERKATBOX.ID**

PROYEK AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma IV



Disusun Oleh :

SEPTIAN TRICAHYA ADI PURNAMA
Nomor Induk : 2021309025

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

ADMINISTRASI HOTEL

**POLITEKNIK PARIWISATA
NHI BANDUNG
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
BUSSINESS PLAN USAHA MAKANAN DAN MINUMAN BERKATBOX.ID

NAMA : SEPTIAN TRICAHYA ADI PURNAMA
NIM : 2021309025
PROGRAM STUDI : ADMINISTRASI HOTEL
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,

Pudin Saepudin, S.ST. Par., MP.Par., CHE.
NIP. 19770514 200902 1002

Pembimbing Pendamping,

Edwin Adriansyah, S.ST.Par., CHM., CHRMP.
NIP. 19760109 2009121 002

Pengaji Utama,

Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak.
NIP. 19670217 1993031 001

Pengaji Pendamping,

Ita Maemunah S.ST.Par., CHE
NIP. 19761226 201101 003

Bandung, 27 Agustus 2022

Mengetahui,

Dekan Fakultas Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHT Bandung

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

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : **Septian Tricahya Adi Purnama**
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 15 September 1997
NIM : 2021309025
Program Studi : **Administrasi Hotel**

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **Bussiness Plan Usaha Makanan dan Minuman Berkatbox.id**
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 Poltekpar NHI 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, 5 September 2022

Yang
Septian Tricahya Adi Purnama,
NIM 201621414




Septian Tricahya Adi Purnama

NIM 201621414

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadirat Allah SWT atas yang telah memberikan rahmat Serta karunia-nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang Merupakan syarat kelulusan untuk menempuh Diploma IV Program Studi Administrasi Hotel di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul, **“BUSSINESS PLAN USAHA MAKANAN DAN MINUMAN BERKATBOX.ID”**

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Beberapa pihak yang telah membantu secara langsung dan tidak langsung ke Dalam pembuatan Proyek Akhir ini. Dengan demikian penulis ingin Mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Ita Maemunah,MM.Par., CHE. selaku Ketua Program Studi Administrasi Hotel Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MPPar., CHE. Selaku pembimbing I penulis yang telah meluangkan waktu untuk memberikan usulan dan ide untuk penulis.
6. Bapak Edwin Adriansyah, S.ST.Par.,M.M.Par. selaku pembimbing II penulis yang telah menganalisa arah dan sistem yang akan penulis tulis.
7. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Administrasi Hotel Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kepada seluruh pihak yang tidak dapat untuk diucapkan satu persatu, terimakasih atas semua dukungan dan bantuan dalam pembuatan Proyek Akhir ini.

Penulis dengan seluruh kerendahan hatinya sadar bahwa terdapat beberapa hal yang mungkin masih ada kesalahan dikarenakan pengetahuan penulis yang masih terbatas oleh pengalaman penulis sehingga mungkin adanya ketidak sempurnaan dalam pembuatan Proyek Akhir ini. Apabila ada kritik dan saran yang membangun maka penulis bersedia menerimanya agar dapat menciptakan hasil yang lebih baik. Semoga Proyek Akhir ini dapat berguna dan bermanfaat bagi seluruh pembaca.

DAFTAR ISI

	Hal
LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN MAHASISWA	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	x
EXECUTIVE SUMMARY	xii
BAB I DESKRIPSI BISNIS	1
A. Gambaran Umum Bisnis	1
B. Visi dan Misi	5
C. Gambaran Umum Model Bisnis	7
D. SWOT Analysis	7
E. Gambaran Umum Produk dan Jasa.....	10
F. Jenis Usaha	12
G. Aspek Legalitas.....	13
BAB II RENCANA PRODUK	17
A. Daftar dan Deskripsi Produk	17
B. Rencana Pengembangan Produk.....	35
C. Alasan dan Keunggulan Produk.....	36
D. Penyajian dan Kemasan Produk.....	37
E. Analisa Resources.....	40
F. Analisa Proses Produk	41
G. Inventory System	42
H. Supply Chain.....	45
BAB III RENCANA PEMASARAN.....	48
A. Analisa Penjualan dan Pasar Saat Ini	48
B. Analisa Pengembangan Pasar Baru	51
C. Analisa Produk	57

D. Analisa Kompetitor.....	58
E. Program Pemasaran	60
F. Media Pemasaran.....	61
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL.....	64
A. Identitas Owner / Founder	64
B. Struktur Organisasi	65
C. Job Analysis dan Job Description	66
D. Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja	67
E. Recruitment and Hiring Procedure	68
F. Service Scape (Layout,Fow,SOP)	69
G. Action Plan.....	73
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	75
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	75
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)	76
C. Pendanaan Investasi.....	83
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	85
E. Identifikasi Cash Flow & Outflow.....	87
F. Metode Penilaian Investasi.....	88
G. Financial Summary	91
DAFTAR PUSTAKA	93
LAMPIRAN	95
BIODATA PENULIS	105

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1. 1 LOGO BERKATBOX.ID	3
1. 2 KALOSI BERKATBOX.ID	5
1. 3 BMC.....	10
1. 4 CONTOH MENU YANG ADA DI GOFOOD	11
1. 5 CONTOH KEMASAN.....	12
1. 6 DOKUMEN NIB DAN SJPH BERKATBOX.ID	15
1. 7 DOKUMEN NIB DAN SJPH HALAMAN 2 BERKATBOX.ID	16
2. 1 PAKET AYAM GEPREK BAKAR NUKLIR	18
2. 2 PAKET AYAM GEPREK SAMBAL NUKLIR	18
2. 3 PAKET MAKAN DAN MINUM AYAM GEPREK SAMBAL BALI.....	19
2. 4 PAKET AYAM GEPREK SAMBAL DAUN MUDA	20
2. 5 PAKET AYAM GEPREK MOZARELLA NUKLIR	20
2. 6 PAKET MAKAN DAN MINUM JANDO SINGLE	21
2. 7 PAKET MAKAN DAN MINUM TONGKOL SINGLE.....	21
2. 8 PAKET MAKAN DAN MINUM CHICKEN POP MATAH SINGLE	22
2. 9 PAKET MAKAN DAN MINUM CHICKEN POP MAYO SINGLE	22
2. 10 PAKET MAKAN DAN MINUM BERKAT BERDUA.....	23
2. 11 INDOMIE GEPREK NUKLIR.....	23
2. 12 NASI TONGKOL KEMANGGI DAN TELUR.....	24
2. 13 NASI CHICKEN POP MATAH	24

2. 14 NASI CHICKEN POP MAYO	25
2. 15 NASI CHICKEN POP LADA GARAM.....	25
2. 16 FROZEN KEJU GORENG	26
2. 17 KEJU GORENG ORIGINAL	26
2. 18 TEMPE GEPREK.....	27
2. 19 TAHU GEPREK.....	27
2. 20 TELUR ORAK ARIK	28
2. 21 TELUR DADAR	28
2. 22 TELUR MATA SAPI.....	29
2. 23 KOL GORENG.....	29
2. 24 SATE KULIT	30
2. 25 SATE USUS.....	30
2. 26 TAHU GORENG	31
2. 27 TEMPE GORENG.....	31
2. 28 NASI TUTUG ONCOM	32
2. 29 NASI PUTIH.....	32
2. 30 ES TEH MANIS	33
2. 31 ES LEMON TEA	33
2. 32 ES NUTRISARI JERUK.....	34
2. 33 AIR MINERAL.....	34
2. 34 JASMINE TEA	35
2. 35 NASI KULIT JERUK.....	36
2. 36 KEMASAN MAKANAN PANAS I	38

2. 37 KEMASAN MAKANAN PANAS II	38
2. 38 KEMASAN MAKANAN DINGIN.....	39
2. 39 KEMASAN MINUMAN DINGIN	39
2. 40 KEMASAN KANTUNG PLASTIK	40
3. 1 UMUR RESPONDEN.....	53
3. 2 GENDER RESPONDEN	53
3. 3 TAMPILAN BANNER	63
4. 1 STRUKTUR ORGANISASI.....	65
4. 2 TAMPILAN DEPAN	71
4. 3 TAMPAK DALAM	72

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1. 1 ANALISIS SWOT	9
3. 1 RISET PASAR	52
3. 2 SURVEI PRODUK.....	57
3. 3 KOMPETITOR	58
4. 1 IDENTITAS OWNER.....	64
4. 2 JOB DESCRIPTION	66
4. 3 ANGGARAN TENAGA KERJA	68
4. 4 ACTION PLAN BERKATBOX.ID 2022	74
5. 1 TANGIBLE INVESTMENT	76
5. 2 ADDITIONAL TANGIBLE INVESTMENT	78
5. 3 INTANGIBLE INVESTMENT	79
5. 4 SUPPLIES INVENTORY	79
5. 5 ACTUAL RAW MATERIAL INVENTORY	79
5. 6 ADITTIONAL RAW MATERIAL PROJECTION	81
5. 7 WORKING CAPITAL	82
5. 8 ACTUAL INVESTMENT STRUCTURE	82
5. 9 ADITIONAL INVESTMENT STRUCTURE	83
5. 10 PENDANAAN INVESTASI ACTUAL	84
5. 11 PENDANAAN INVESTASI ADITTIONAL	84
5. 12 ACTUAL LOAN INSTALLMENT	84

5. 13 ADITTIONAL LOAN INSTALLMENT	85
5. 14 INCREMENTAL CASH FLOW	85
5. 15 BREAK EVEN POINT	86
5. 16 COST VOLUME PROFIT	86
5. 17 PNL TAHUN PERTAMA	87
5. 18 INCOME STATEMENT	87
5. 19 PAYBACK PERIOD	88
5. 20 NET PRESENT VALUE	89
5. 21 DISCOUNTED PAYBACK PERIOD	90
5. 22 INTERNAL RATE OF RETURN	90

EXECUTIVE SUMMARY



Berkatbox.id merupakan usaha yang didirikan oleh kakak saya dan telah berhasil di realisasikan. Berkatbox.id memulai usaha di kota Bandung Provinsi Jawa Barat, tepatnya di Jl. H. Achsan No.119, Cigereleng, Kec. Regol, Kota Bandung, Jawa Barat 40243. Lokasi ini sangat strategis karena dekat dengan keramaian dan dekat juga dengan lapangan tegallega dan monumen bandung lautan api. Berkatbox.id memberikan pelayanan *ghost kitchen* dimana pelayanan mengutamakan aplikasi *platform online delivery* sehingga mudah untuk dipesan dimana saja. Penamaan Berkatbox.id tersebut diambil dari kata berkat, box dan id yang memiliki arti yaitu karunia tuhan yang baik berupa