

**PERENCANAAN BISNIS "EL PASTORE PIZZERIA" DI KABUPATEN SLEMAN
YOGYAKARTA**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun Oleh :

Fajar Qalbu Hanif

Nomor Induk : 201923548

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA

JURUSAN HOSPITALITY

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI

BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS EL PASTORE PIZZERIA DI KABUPATEN SLEMAN YOGYAKARTA

NAMA : FAJAR QALBU HANIF
NIM : 201923548
JURUSAN : Perhotelan
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

Pembimbing Utama,



Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M.
NIP 19590713 199103 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dadang Suratman, S.ST Par., M.M.Par.
NIP 19711210 200212 1 008

Bandung, 23 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,

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

NIP. 19730723 199503 2 001

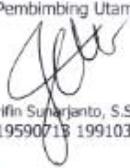
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

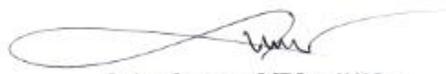
PERENCANAAN BISNIS EL PASTORE PIZZERIA DI KABUPATEN SLEMAN, YOGYAKARTA

NAMA : Fajar Qalbu Hanif
NIM : 201923548
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Boga

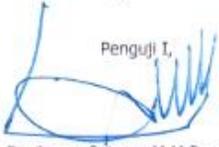
Pembimbing Utama,


Djuhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M.
NIP 19590713 199103 1 001

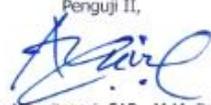
Pembimbing Pendamping,


Dadang Suratman, S.ST Par., M.M.Par.
NIP 19711210 200212 1 008

Penguji I,


Dr. Anang Sutono, M.M.Par., CHE.
NIP 19650911 199203 1 001

Penguji II,


Ayu Nurwitasari, SAP., M.M. Par.
NIP 19760420 200605 2 002

Bandung, 28 Agustus 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRM.
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 : FAJAR QALBU HANIF
Tempat/Tanggal Lahir : Purwokerto, 15 November 2000
NIM : 201923548
Program Studi : Manajemen Tata Boga
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PERENCANAAN BISNIS EL PASTORE PIZZERIA DI KABUPATEN SLEMAN YOGYAKARTA
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, 4 April 2022

Yang membuat pernyataan,



Fajar Qalbu Hanif
NIM 201923548

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Allah SWT yang memberikan rahmat dan karunia-nya atas segala kelancaran, kemudahan, kesehatan jasmani dan rohani dalam menyelesaikan tugas akhir yang berjudul Perencanaan Bisnis El Pastore Pizzeria di Kabupaten Sleman, Yogyakarta ini, bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat akademik di Program Studi Diploma III Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dalam penulisan proposal perencanaan bisnis ini tidak mungkin terlaksana tanpa adanya bimbingan, saran, dan bantuan dari banyak pihak.

Dengan terlaksananya proposal perencanaan bisnis ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih sebanyak-banyaknya kepada semua pihak yang telah membantu dan memberikan datan dalam menyelesaikan pembuatan proposal perencanaan bisnis ini. Terima kasih pepenulis ucapkan kepada pihak yang terhormat :

1. Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. DR. ER. Ummi Kalsum, M.M.Par., CHRMP. Selaku Kabag. Administrasi dan Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama.
3. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST.Par., M.M. selaku Pembimbing 1 yang telah meluangkan banyak waktu, membimbing dan memberi masukan dalam proses penyusunan tugas akhir ini.
4. Bapak Dadang Suratman, S.ST.Par., M.M.Par. selaku Pembimbing 2 yang telah meluangkan banyak waktu, membimbing dan memberi masukan dalam proses penyusunan tugas akhir ini.
5. Ibu dr. Sriyanti dan Bapak Ir. Sutardi selaku orang tua yang selalu memberikan formil maupun materiil serta dukungan dan do'a kepada penulis hingga akhir penulisan.
6. Seluruh Dosen serta Staf Pengajar Program Studi Manajemen Tata Boga tahun ajaran 2022/2023 yang telah memberikan banyak pengalaman dan pengetahuan baru.
7. Rekan seperjuangan, khususnya Mahasiswa Program Studi Manajemen Tata Boga kelas C 2019, atas semua saran, masukan, dorongan, perhatian, serta kebersamaannya hingga saat ini
8. Semua pihak yang namanya tidak dapat sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa didalam penulisan tugas akhir ini, masih tidak luput dari kesaahan dan tidak sempurna didalam memenuhi syarat ilmiah, dikarenakan keterbatasan penulis yang masih berada di tahap menuntut ilmu. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi siapa saja terutama Mahasiswa Politeknik Pariwisata NHI Bandung, khususnya Program Studi Manajemen Tata Boga.

Bandung, 3 Agustus 2022

Penulis,

Fajar Qalbu Hanif

NIM 201923548

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN MAHASISWA	iii
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL	xiii
EXECUTIVE SUMMARY	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Gambaran Umum Bisnis.....	3
1.2.1 Deskripsi Bisnis	4
1.2.2 Deskripsi Logo Dan Nama.....	5
1.2.2.1 Pemilihan Bentuk	5
1.2.2.2 Pemilihan Gambar	6
1.2.2.3 Pemilihan Warna	6
1.2.2.4 Pemilihan Nama	6
1.2.3 Identitas Bisnis.....	7
1.3 Visi dan Misi.....	9
1.3.1 Visi	9
1.3.2 Misi	9
1.4 SWOT <i>Analysis</i>	9
1.4.1 Faktor Internal.....	10
1.4.1.1 <i>Strength</i>	10
1.4.1.2 <i>Weakness</i>	10
1.4.2 Faktor Eksternal	10
1.4.2.1 <i>Opportunities</i>	10
1.4.2.2 <i>Threat</i>	11
1.5 Spesifikasi Produk/Jasa.....	11
1.6 Business Model Canvas	12

1.6.1 <i>Customer Segments</i>	14
1.6.2 <i>Value Proposition</i>	14
1.6.3 <i>Channel</i>	17
1.6.4 <i>Revenue Streams</i>	18
1.6.5 <i>Key Resource</i>	21
1.6.6 <i>Customer Relationship</i>	23
1.6.7 <i>Key Activities</i>	24
1.6.8 <i>Key Partnership</i>	26
1.6.9 <i>Cost Structure</i>	29
BAB II RENCANA PRODUK/JASA	32
2.1 Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	32
2.2 Analisa dan Keunggulan Produk/ Jasa	34
2.3 Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	35
2.3.1 Penentuan Kapasitas	35
2.3.2 Rencana Produksi	36
2.4 Penyajian dan Kemasan Produk/ Jasa	38
2.4.1 Penyajian	38
2.4.2 Kemasan Produk	41
2.5 Mekanisme <i>Quality Control</i>	42
BAB III RENCANA PROMOSI/PEMASARAN	44
3.1 Riset Pasar	44
3.1.1 Segmentasi	45
3.1.1.1 Segmentasi Geografis	45
3.1.1.2 Segmentasi Demografis	46
3.1.1.3 Segmentasi Psikografis	46
3.1.2 Target pasar	47
3.1.3 Positioning	48
3.2 Validasi Produk (<i>Market Fit</i>)	48
3.3 Program Pemasaran	52
3.3.1 Produk	52
3.3.2 Harga	52

3.3.3 Tempat	53
3.3.4 Promosi	53
3.4 Media Pemasaran	54
3.5 Proyeksi Penjualan.....	54
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL.....	57
4.1 Identitas Pemilik	57
4.2 Struktur Organisasi	58
4.3 Analisa dan deskripsi pekerjaan.....	58
4.4 Penggajian Atau Anggaran Tenaga Pekerja	59
4.5 Tata letak dapur (<i>layout</i>).....	60
4.6 Perencanaan Kegiatan dan Laporan.....	62
BAB V ASPEK KEUANGAN	64
5.1 Metode Pencatatan Akuntansi.....	64
5.2 <i>Capital Expenditure</i>	65
5.2.1 <i>Tangible Investment</i>	65
5.2.2 <i>Intangible Investment</i>	67
5.2.3 <i>Working Capital</i>	68
5.3 <i>Time Value of Money</i>	69
5.3.1 <i>Present Value</i>	69
5.3.2 <i>Future Value</i>	70
5.4 Pendanaan Investasi	71
5.4.1 <i>Owner's Equity</i>	71
5.4.2 <i>Debit</i>	71
5.5 Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	72
5.5.1 <i>Variable Cost; Fixed Cost; Mixed Cost</i>	72
5.5.2 <i>Break Even Point</i>	73
5.5.3 <i>Cost Volume Profit</i>	75
5.6 Identifikasi <i>Cash Inflow&Outflow</i>	75
5.6.1 <i>Operating Budget</i>	75
5.6.2 <i>Cash Flow Projection</i>	79
5.6.3 Pengaruh Makro Ekonomi	80

DAFTAR PUSTAKA.....	81
LAMPIRAN.....	85
LAMPIRAN 1.1 BIODATA PENULIS	85
LAMPIRAN 1.2 MEMO	86
LAMPIRAN 1.3 TURNITIN.....	88

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 <i>Pizza</i>	2
Gambar 1.2 Logo	5
Gambar 1.3 Lokasi.....	7
Gambar 1.4 Model Bisnis Kanvas	12
Gambar 2. 1 Menu	33
Gambar 2.2 Konsep El Pastore	37
Gambar 2.3 Desain Italian Klasik di El Pastore	37
Gambar 2.4 Classic	39
Gambar 2.5 Margherita.....	40
Gambar 2.6 House Signature	40
Gambar 2.7 Barbeque	41
Gambar 4.1 Struktur Organisasi	58

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Rencana Produksi	38
Tabel 2.2 Pengemasan	42
Tabel 3.1 Target Konsumen.....	47
Tabel 3.2 Hasil Responden	49
Tabel 3.3 Penyusunan Hipotesis serta Pertanyaan Dasar	50
Tabel 3.4 Analisis Produk.....	51
Tabel 3.5 SWOT Analisis Keunggulan Produk	52
Tabel 3.6 Proyeksi Penjualan	54
Tabel 3.7 <i>Costing</i> Makanan Dan Minuman.....	56
Tabel 4.1 Anggaran Penggajian Pegawai	60
Tabel 4.2 Tata Letak Bangunan	61
Tabel 4.3 Timeline Perencanaan Kegiatan	63
Tabel 5.1 Tangible Investment Equipment.....	66
Tabel 5.2 Tangible Investment Interior	67
Tabel 5.3 Intangible Investment	68
Tabel 5.4 Working Capital.....	69
Tabel 5.5 <i>Owner's Equity</i>	71
Tabel 5.6 Variable Cost; Fixed Cost; Mixed Cost.....	73
Tabel 5.7 Komponen Biaya (1 Bulan)	74
Tabel 5.8 <i>Income Statement</i>	76
Tabel 5.9 <i>Income Statement</i>	77
Tabel 5.10 <i>Income Statement</i>	78
Tabel 5.11 <i>Cash Flow Projection</i>	80

EXECUTIVE SUMMARY

A. Nama Perusahaan

Nama dari bisnis ini terinspirasi dari latar belakang keluarga penulis yang berprofesi sebagai petani dan peternak, maka dari itu penulis memiliki suatu ide untuk memberi nama usaha yang penulis rencanakan dengan Perencanaan Bisnis "*El Pastore Pizzeria*" yang memiliki arti *el pastore* adalah penggembala sedangkan *pizzeria* yang berarti restoran pizza. Dengan menggunakan konsep moderen yang bisa memberikan kesan mewah dan elegan. Pemberian nama "*El Pastore Pizzeria*" juga bertujuan agar pengunjung bisa langsung mengetahui produk yang dijual di dalam restoran tersebut. Untuk penggunaan konsep restoran ini adalah klasik pizzeria yang cocok dengan pemilihan lokasi El Pastore Pizzeria nanti yang akan dibangun.

B. Lokasi Perusahaan

Pemilihan lokasi yang tepat dan strategis merupakan suatu keharusan salah satu aspek yang wajib dalam menentukan lokasi perusahaan, agar pelanggan dapat bisa menemukan lokasi dengan mudah dan dapat diakses oleh kendaraan umum. Adapun letak dari bangunan yang akan dibangun yaitu Jl. Taraman V, Taraman, Sinduharjo, RT 02 RW 01 Kel. Sinduharjo Kec. Ngaglik, Kab. Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55581.

C. Logo Usaha

Logo usaha merupakan lambang yang menggambarkan identitas dari suatu perusahaannya itu sendiri, karena logo salah satu bagian perwakilan atau wajah bagi perusahaan yang memiliki citra yang baik dan positif. Logo dari El Pastore Pizzeria memiliki arti dan kesan penuh keramahan diharapkan dapat memberikan kesan positif kepada calon pembeli, memberikan pelayanan baik, benar dan tulus.

DAFTAR PUSTAKA

Kementrian Perindustrian Republik Indonesia, November (2017). Industri Makanan dan Minuman Jadi Andalan

<https://kemenperin.go.id/artikel/18465/Industri-Makanan-dan-Minuman-Masih-Jadi-Andalan>

Emi Suwarni, M. A. (2020). Strategi Pengembangan Bisnis Usaha Mikro Kecil Menengah Keripik Pisang Dengan Pendekatan Business Model Kanvas. *Management, Business, And Accounting (Mbia)* , Vol 19 No 3.

Fitri, Nur Amalia, februari (2022). Riset Bisnis Kuliner asia Tenggara

<https://industri.kontan.co.id/news/riset-bisnis-kuliner-asia-tenggara-mencapai-total-pendanaan-us-461-juta-di-2021>

H Hartatik, T. B. (2017). Strategi Pengembangan Bisnis Dengan Metode Business Model Canvas. *Jurnal Teknik Industri* , Vol 18, No 2.

Pengertian Bisnis Menurut Para Ahli

<https://www.merdeka.com/jabar/pengertian-bisnis-menurut-para-ahli-dari-tujuan-hingga-jenisnya-klm.html>

Primadia, Andara (2020). Sejarah Pizza

<https://sejarahlengkap.com/dunia/sejarah-pizza>

Mekari Jurnal (2022). Edisi Inspirasi, Pentingnya Peran Psikologi Warna dalam Bisnis Kuliner <https://www.jurnal.id/id/blog/peran-psikologi-warna-dalam-bisnis-kuliner/>

Novitha Herawati, T. L. (2019). Penerapan Bisnis Model Kanvas Dalam Penentuan Rencana Manajemen Usaha Kedelai Edamame Goreng. *Jurnal Agroteknologi* , Vol 13 No 01.

Reza, Muhammad. Portal Bisnis UMKM, UMKMSUMUT (2019) Referensi Visi Misi Perusahaan makanan <https://www.ukmsumut.com/visi-misi-perusahaan-makanan/>

Rizky Dwi, L. P. (2018). Pengembangan Key Resources Dan Key Partnership Dalam Aktivitas Bisnis Industri Kreatif Ukm Garuda Jaya Malang. *Jurnal Litbang Kebijakan* , Vol 12 No 1.

Ahmad, Gramedia Blog (2021). Edisi Ekonomi, Pengertian Kepuasan pelanggan. <https://www.gramedia.com/literasi/kepuasan-pelanggan/>

Andreas, September (2019) *The Pizza Heaven*, Neapolitan Pizza : The Ultimate Guide <https://thepizzaheaven.com/neapolitan-pizza-the-ultimate-guide/>

- Primastiwi, Emma. Maret (2019) Whiteboard Journal, Edisi Culinary : Place To Go; Sliced Pizzeria <https://www.whiteboardjournal.com/living/culinary/places-to-go-sliced-pizzeria/>
- Susanto, Ruth Damaris. Yogyakarta (2019). Repository – Universitas Sanata Dharma https://repository.usd.ac.id/35456/2/154114018_full.pdf
- Nindy, Agustus (2018) Repository – Universitas Muhammadiyah Ponorogo <http://eprints.umpo.ac.id/4057/3/BAB%20II.pdf>
- Boston, Ames. Mei(2021). Pengertian Menu: Jenis dan Contohnya <https://www.amesbostonhotel.com/pengertian-menu/>
- Pinterest. (2022, juni 26) desain interior. Retrieved from pinterest <https://id.pinterest.com/pin/444800900681282302/>
- (2022, Januari 31). IndonesiaStudent.com. Pengertian Kemasan <https://www.indonesiastudents.com/pengertian-kemasan-menurut-para-ahli/>
- Azkiara. (2020, Desember 7). Pengertian Quality Control <https://www.idpengertian.net/pengertian-quality-control/#>
- GroeduGlobalInovasi. (2016, September 2016) Riset Pemasaran..<https://www.trainingpemasaransurabaya.com/pengertian-riset-pemasaran-dan-pendapat-para-ahli-tentang-riset-pemasaran/#>
- [UU RI No. 13 \(2003\)](#)
https://kemenperin.go.id/kompetensi/UU_13_2003.pdf
- Rahazlen, (2021, Desember 27). Peusahaan Perseorangan.
<https://kbli.info/perusahaan-perseorangan-pengertian-dan-syaratnya/>
- Heriyadi. (2018, September 03). Strategi Positioning.
<https://journal.uii.ac.id/ajie/article/download/10529/8712#:~:text=Pengertian%20Positioning,memaksimalkan%20manfaat%20potensial%20bagi%20perusahaan.>
- Siadari, Coki. (2019, Maret 05). Pengertian Produk.
<https://www.kumpulanpengertian.com/2019/03/pengertian-produk-menurut-para-ahli.html>
- DosenPendidikan. (2022, Juni 02). Pengertian Harga.
<https://www.dosenpendidikan.co.id/pengertian-harga/> harga
<https://www.jurnal.id/id/blog/metode-accrual-basis-vs-cash-basis/> accrual vs basis

Wijaya, Rafi. (2021). Pengertian Akuntansi.

<https://www.gramedia.com/literasi/akuntansi/>

BedahBisnis. (2020, November 09). *Present Value*.

<https://bedahbisnis.id/artikel/present-value-pv-nilai-saat-ini>

Bareksa, (2022). Pengertian *Future Value*.

<https://www.bareksa.com/kamus/f/future-value>

Subekti, Wibowo. (2020, Januari 15). Pengertian *Owners Equity*.

<https://www.wibowopajak.com/2014/03/pengertiandefinisi-modalkekayaan.html>

RDN. (2021, Maret 25). Pengertian BEP.

<https://www.rusdionoconsulting.com/break-even-point/> bep

WartaEkonomi.co.id. (2020, Juli 30). Pengertian *Fixed*

Cost.<https://wartaekonomi.co.id/read297182/apa-itu-fixed-cost>

Pasopati, Priyo Danu. (2017, Januari 02). Pengertian Mixed Cost

<https://www.dictio.id/t/apa-yang-dimaksud-dengan-biaya-semi-variabel-mixed-costs/3924>