

**PERENCANAAN BISNIS MAKANAN AYAM ASAP KHAS LOMBOK  
BERBASIS CLOUD KITCHEN DI KOTA BANDUNG**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh studi program Diploma III  
Manajemenn Tata Boga



Oleh

**BRAMASTRO WICAKSONO**

**Nomor Induk : 201923519**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA**

**JURUSAN PERHOTELAN**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2022**

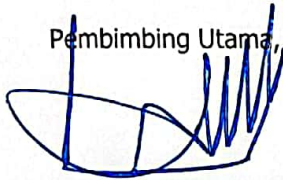
# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PERENCANAAN BISNIS MAKANAN AYAM ASAP KHAS LOMBOK BERBASIS CLOUD KITCHEN  
DI KOTA BANDUNG

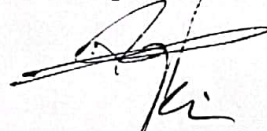
NAMA : Bramastro Wicaksono  
NIM : 201923519  
JURUSAN : Manajemen Tata Boga  
PROGRAM STUDI : Perhotelan

Pembimbing Utama,



Dr. Anang Sutono, MM.Par.  
NIP. 19650911 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.  
NIP . 19600715 199703 1 001

Bandung, 24 Juni 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



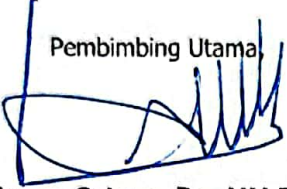
**Dr. ER. Umni Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.**

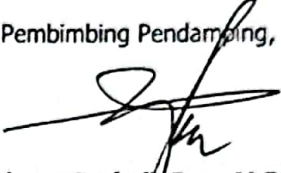
NIP. 19740714 200605 1 001

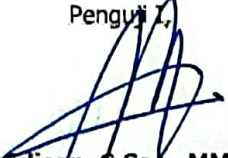
# LEMBAR PENGESAHAN


## PERENCANAAN BISNIS MAKANAN AYAM ASAP KHAS LOMBOK BERBASIS CLOUD KITCHEN DI KOTA BANDUNG

NAMA : BRAMASTRO WICAKSONO  
NIM : 201923519  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,  
  
**Anang Sutono, Dr., MM.Par.**  
19650911 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,  
  
**Rohyan Sosiadi, Drs., M.Pd.**  
19600715 199703 1 001

Penguji I,  
  
**Edison, S.Sos., MM.**  
19580514 199303 1 002

Penguji II,  
  
**Dadang Suratman, SST,Par., MM.**  
19711210 200212 1 008

Bandung, 26 Agustus 2022

Mengetahui,  
Kabag. 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



## HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Bramastro Wicaksono  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 19 Juni 1996  
NIM : 201923519  
Program Studi : Manajemen Tata Boga  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

**Perencanaan Bisnis Makanan Ayam Asap Khas Lombok Berbasis  
Cloud Kitchen 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 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 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 sanksilainnya 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, 27 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,



Bramasro Wicaksono

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur kita haturkan kehadiran Allah Subhana Wa Taala atas segala rahmat dan karunia-Nya yang diberikan kepada penulis, sehingga penulis dapat mengerjakan tugas akhir ini. Shalawat serta salam penulis limpahkan kepada Nabi Besar Rasulullah SAW, kepada keluarganya, sahabatnya, dan keturunannya

Pada Kesempatan ini, penulis menyusun tugas akhir yang berjudul “Perencanaan Bisnis Makanan Ayam Asap Khas Lombok Berbasis Cloud Kitchen di Kota Bandung”. Adapun maksud penyusunan Tugas Akhir ini sebagai salah satu Syarat kelulusan Program D III Manajemen Tata Boga di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung

Dalam Penyusunan tugas akhir ini, penulis mendapatkan banyak bantuan, masukan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih dari lubuk hati paling dalam kepada semua pihak yang telah membantu penulis dalam pengerjaan karya tulis ini, yaitu:

1. Allah Subhana Wa Taala yang telah mengizinkan dan memfasilitasi penulis secara menyeluruh dalam pengerjaan karya tulis ini.
2. Orang tua dan keluarga tercinta yang selalu memberikan doa, motivasi, dan dorongan semangat kepada penulis
3. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Ibu Dr. Lien maulina, S.Sos., M.Pd., CHE sekalu Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
6. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. Par. Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung
7. Bapak Anang Sutono, Dr., MM.Par. selaku dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bantuan dan arahan selama proses pengerjaan tugas akhir.
8. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi., M.Pd. Selaku dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan bantuan dan arahan selama proses pengerjaan tugas akhir
9. Seluruh Staff dan Dosen pengajar serta Instruktur praktek di Politeknik Pariwisata NHI Bandung
10. Dan semua pihak yang telah banyak membantu penulis dalam pengerjaan tugas akhir ini.

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	I
DAFTAR ISI.....	III
DAFTAR TABEL.....	V
DAFTAR GAMBAR .....	VII
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Gambaran Umum Bisnis .....	3
1.3 Deskripsi Bisnis.....	4
1.3.1 Deskripsi Logo dan Nama .....	4
1.3.2 Identitas Bisnis.....	6
1.4 Visi dan Misi .....	7
Visi.....	7
Misi .....	7
1.5 SWOT Analisis.....	7
1.6 Spesifikasi Produk.....	9
1.7 Jenis Badan Usaha.....	9
BAB II ASPEK PRODUK.....	11
2.1 Daftar dan Deskripsi Produk .....	11
2.2 Analisis Keunggulan Produk.....	13
2.3 Penentuan dan Kapasitas Produksi.....	14
2.4 Penyajian dan Kemasan Produk .....	15
2.4.1 Kemasan Ayam Asap Lombok Utuh .....	16
2.4.2 Kemasan Meal Package Ayam Asap Lombok .....	17
2.4.3 Kemasan Rice Box Ayam Asap Lombok .....	18
2.5 Mekanisme <i>Quality Check</i> .....	18
BAB III RENCANAN PEMASARAN.....	22
3.1 Riset pasar .....	22
3.1.1 Metode Riset.....	22
3.1.2 Segmentasi Pasar .....	23
3.1.3 Target pasar.....	24
3.1.4 Brand Positioning .....	25



3.2 Validasi Produk .....	25
3.3 Kompetitor.....	30
3.4 Program dan Media Pemasaran .....	32
3.5 Proyeksi Penjualan .....	33
<b>BAB IV ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA .....</b>	<b>35</b>
4.1 Identitas Founder/Owner .....	35
4.2 Struktur Organisasi.....	35
4.3 <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i> .....	37
4.4 Anggaran Tenaga Kerja.....	41
4.5 <i>Service Scape</i> .....	43
4.4 <i>Action Plan</i> .....	45
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN .....</b>	<b>46</b>
5.1 Metode Pencatatan Akutansi .....	46
5.2 <i>Capital Expenditure</i> .....	46
5.2.1 <i>Tangible investment</i> .....	47
5.3 Nilai Waktu Uang.....	51
5.4 Pendanaan Investasi .....	52
5.5 Penentuan Titik Impas Dan Laba Yang Diharapkan.....	53
5.5.1 <i>Fixed Cost</i> .....	53
5.5.2 <i>Variable Cost</i> .....	54
5.6 Identifikasi Cash Inflow dan Outflow .....	57
5.6.1 <i>Operating Budget</i> .....	57
5.6.2 Pengaruh Makro Ekonomi .....	61
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	<b>62</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>63</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>65</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1: Menu Ayam Asap Lombok.....	12
Tabel 2: Rencana kapasitas Produksi Ayam Asap Lombok Ny. Retno per hari...	14
Tabel 3: Kelompok Umur Responden .....	26
Tabel 4: Profesi Responden .....	27
Tabel 5: Respon tampilan Kemasan Ayam Asap Lombok .....	27
Tabel 6: Respon Kualitas kemasan Ayam Asap Lombok.....	28
Tabel 7: Respon Kualitas Rasa Ayam Asap Lombok.....	29
Tabel 8: Respon Kepuasan Terhadap Porsi Ayam Asap Lombok.....	29
Tabel 9: Kesesuaian Harga dan Produk Ayam Asap Lombok.....	30
Tabel 10: Daftar Kompetitor Ayam Asap Lombok .....	31
Tabel 11: Proyeksi Penjualan Ayam Asap Lombok .....	34
Tabel 12: Struktur Organisasi Ayam Asap Lombok.....	36
Tabel 13: Analisa Pekerjaan Ayam Asap Lombok .....	38
Tabel 14: Deskripsi Pekerjaan Karyawan Ayam Asap Lombok .....	39
Tabel 15: Tabel Anggaran Pengupahan Karyawan Ayam Asap Lombok .....	42
Tabel 16: Jadwal Kerja Karyawan Ayam Asap Lombok.....	45
Tabel 17: Daftar Perlengkapan Usaha Ayam Asap Lombok.....	47
Tabel 18: Daftar Peralatan Usaha Ayam Asap Lombok.....	48
Tabel 19: Daftar Aksesoris Usaha Ayam Asap Lombok.....	48
Tabel 20: Tarif Masa Penyusutan Harta Berwujud.....	49
Tabel 21: Tabel Depresiasi Perlengkapan Usaha Ayam Asap Lombok .....	49
Tabel 22: Tarif Amortisasi Harta Tak Berwujud .....	50
Tabel 23: Amortisasi Harta Tidak Berwujud Ayam Asap Lombok .....	50
Tabel 24: <i>Working Capital</i> Ayam Asap Lombok .....	51
Tabel 25: Pendanaan Investasi Ayam Asap Lombok .....	53
Tabel 26: <i>Fixed Cost</i> Usaha Ayam Asap Lombok.....	53
Tabel 27: <i>Variable Cost</i> Ayam Asap Lombok XX.....	54
Tabel 28: Food Cost Ayam Asap Lombok .....	54
Tabel 29: Income Statement Ayam Asap Lombok Bulan 1-3 .....	58
Tabel 30: Income Statement Ayam Asap Lombok Bulan 4-6 .....	58

Tabel 31: <i>Income Statement</i> Ayam Asap Lombok Bulan 7-9.....	59
Tabel 32: <i>Income Statement</i> Ayam Asap Lombok Bulan 10-12.....	59
Tabel 33: <i>Income Statement</i> Ayam Asap Lombok Tahun Pertama .....	60

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1 Desain Logo Ayam Asap Lombok Ny. Retno .....	6
Gambar 2: Kemasan Ayam Asap Lombok Utuh .....	16
Gambar 3: Kemasan Meal Package Ayam Asap Lombok.....	17
Gambar 4: Kemasan Rice Box Ayam Asap Lombok .....	18
Gambar 5: Floor Plan Dapur Ayam Asap Lombok .....	44

## DAFTAR PUSTAKA

- (n.d.). Retrieved from REPO IAIN: <http://repo.iain-tulungagung.ac.id/3644/4/BAB%20III%20Undang-Undang.pdf>
- Adani, M. R. (2021, March 12th). *Mengenal Tugas dan Fungsi Sebagai seorang Quality Control dalam Bisnis*. Retrieved from [sekawanmedia.co.id: https://www.sekawanmedia.co.id/blog/quality-control/](https://www.sekawanmedia.co.id/blog/quality-control/)
- Adiakurnia, M. I. (2018, April 16th). *Ini Kendala Kuliner Indonesia Sulit mendunia*. Retrieved from [kompas.com: https://travel.kompas.com/read/2018/04/16/104000327/ini-kendala-kuliner-indonesia-sulit-mendunia](https://travel.kompas.com/read/2018/04/16/104000327/ini-kendala-kuliner-indonesia-sulit-mendunia)
- Claessens, m. (2021, November 6th). *WHAT IS A PRODUCT? DEFINITION OF PRODUCTS AND DIFFERENT TYPES OF PRODUCTS*. Retrieved from [marketing.insider.eu: https://marketing-insider.eu/what-is-a-product/](https://marketing-insider.eu/what-is-a-product/)
- Dessler, G. (2014). *Human Resources Management*. Retrieved from <https://masdukiasbari.files.wordpress.com/2014/04/hrm10ech04.ppt>
- Jemadu, L. (2022, 2 23). *Jumlah Pengguna Media Sosial Indonesia Capai 191,4 Juta per 2022*. Retrieved from [Suara: https://www.suara.com/tekno/2022/02/23/191809/jumlah-pengguna-media-sosial-indonesia-capai-1914-juta-per-2022#:~:text=Jumlah%20pengguna%20Instagram%20di%20Indonesia,7%20persen%20dari%20total%20populasi](https://www.suara.com/tekno/2022/02/23/191809/jumlah-pengguna-media-sosial-indonesia-capai-1914-juta-per-2022#:~:text=Jumlah%20pengguna%20Instagram%20di%20Indonesia,7%20persen%20dari%20total%20populasi)
- Kenton, W. (2021, 10 10). *Organizational Structure*. Retrieved from [Investopedia: https://www.investopedia.com/terms/o/organizational-structure.asp](https://www.investopedia.com/terms/o/organizational-structure.asp)
- Nasrullah. (2015). *Media Sosial : perspektif komunikasi, budaya, dan sositeknologi. Media Sosial : perspektif komunikasi, budaya, dan sositeknologi*.
- Nisbets Articles. (n.d.). *Everything You Need to Know About Food Delivery Apps*. Retrieved from [nisbets.co.au: https://www.nisbets.com.au/food-delivery-apps-explained](https://www.nisbets.com.au/food-delivery-apps-explained)
- Nordiansyah, E. (2021, February 27th). *Bisnis Layanan Pesan Antar Makanan Online meningkat Selama Pandemi*. Retrieved from [medcom.id: https://www.medcom.id/ekonomi/bisnis/8kolVnWK-bisnis-layanan-pesan-antar-makanan-online-meningkat-selama-pandemi](https://www.medcom.id/ekonomi/bisnis/8kolVnWK-bisnis-layanan-pesan-antar-makanan-online-meningkat-selama-pandemi)
- Pahwa, A. (2021, September). *What is Business? \_ Definition, Concept & Types*. Retrieved from [feedough.com: https://www.feedough.com/what-is-business-definition-concept-types/](https://www.feedough.com/what-is-business-definition-concept-types/)
- Paralegal. (2021, 2 1). *Paralegal*. Retrieved from [paralegal.id/pengertian/program-pemasaran/](https://paralegal.id/pengertian/program-pemasaran/)

- Rita. (2020, 7 27). *SERVICESCAPE*. Retrieved from BINUS:  
<https://bbs.binus.ac.id/gbm/2020/07/27/servicescape/>
- Rivai, V. (n.d.). Retrieved from  
<https://dspace.uii.ac.id/bitstream/handle/123456789/7376/05.%201%20Bab%20II.pdf?sequence=6&isAllowed=y>
- Serdamayanti. (2017). Retrieved from Polsri:  
<http://eprints.polsri.ac.id/5020/3/BAB%20II%20PDF.pdf>
- White, J. (2019, October 23th). *ptp packaging*. Retrieved from ptpackaging.com:  
<https://www.ptpackaging.com/blog/the-importance-of-product-packaging/>