

PERENCANAAN BISNIS *ONLINE MANGKIES (MANGO COOKIES)*

DI KAB. INDRAMAYU

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Disusun oleh :

AMELIA PUTRI MAURIZKA

Nomor Induk : 201722267

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN TATA HIDANGAN

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR


PERENCANAAN BISNIS ONLINE *MANGKIES (MANGO COOKIES)*
DI KAB. INDRAMAYU

NAMA : AMELIA PUTRI MAURIZKA
NIM : 201722267
PROGRAM STUDI : Manajemen Tata Hidang

Pembimbing Utama,


Moch. Agus Saefullah, MM.Par.
NIP. 19630830 199303 1 001

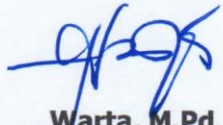
Pembimbing Pendamping,


Dhonny Yusuf Amier, S.Sos, MM.Par.
NIP. 19610226 199603 1 001

Penguji I,


Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM.
NIP. 19690718 199103 1 009

Penguji II,


Warta, M.Pd.
NIP. 19700611 199803 1 001

Bandung, 31 Oktober 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



LEMBAR PENGESAHAN
JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
PERENCANAAN BISNIS ONLINE MANGKIES (*MANGO COOKIES*)
DI KAB.INDRAMAYU

NAMA : AMELIA PUTRI MAURIZKA
NIM : 201722267
PROGRAM STUDI : MTH
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,



Moch. Agus Svadad Saefullah, MM.Par
NIP. 196308301993031001

Pembimbing Pendamping,

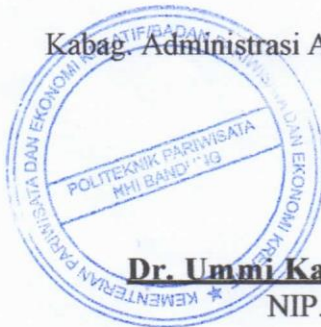


Dhonny Yusuf Amier, S.Sos, MM.Par
NIP: 19610226 199603 1 001

Bandung, 20 September 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : AMELIA PUTRI MAURIZKA
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 30 November 1998
NIM : 201722267
Program Studi : HOSPITALITY
Jurusan : MANAGEMEN TATA HIDANGAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
**PERENCANAAN BISNIS ONLINE MANGKIES (MANGO COOKIES)
DIKAB.INDRAMAYU**
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 STP 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, 20 september 2022
Yang membuat pernyataan,



AMELIA PUTRI MAURIZKA
NIM 201722267

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur yang tak terhingga penulis panjatkan kepada hadirat Allah SWT atas ijin, karunia serta rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang mana merupakan salah satu syarat kelulusan dalam menempuh studi pada Jurusan Hospitaliti, Program Studi Diploma III Manajemen Tata Hidang di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan judul , ***“PERENCANAAN BISNIS ONLINE MANGKIES (MANGO COOKIES) DI KAB.INDRAMAYU”***.

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan tugas akhir ini, yaitu:

1. Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc selaku ketua di Poltekpar NHI Bandung.
2. Ibu DR.ER.Ummi Kalsum,,S.Sos.,MM.Par.,CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Poltekpar NHI Bandung.
3. Ibu Dr.Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Poltekpar NHI Bandung.
4. Bapak M. Romi Okta Viano, SE. Selaku Ketua Program Studi di Manajemen Tata Hidangan Poltekpar NHI Bandung.
5. Bapak Moch. Agus Syadad Saefullah MM.Par selaku pembimbing utama penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.

6. Bapak Dhonny Yusuf Amier, S.sos, MM.Par selaku pembimbing pendamping penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.
7. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Poltekpar NHI Bandung.
8. Kepada orang tua penulis yang selalu memberikan motivasi, bantuan, doa dan juga kasih sayangnya, terutama untuk Ibu Rini Farida Herdiany selaku ibu kandung penulis yang selalu memberikan semangat sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh teman-teman Program Studi Tata Hidangan atas bantuan dan dukungan sampai Tugas Akhir ini selesai.
10. Kepada seluruh pihak yang tidak dapat untuk diucapkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.

Dengan seluruh kerendahan hati serta kesadaran penulis bahwa masih terdapat beberapa hal yang mungkin kurang berkenan dikarenakan pengetahuan dan pengalaman penulis yang masih terbatas, sehingga memungkinkan adanya kekurangan ataupun ketidak sempurnaan dalam penulisan tugas akhir ini.

Untuk itu penulis mengharapkan kritik serta saran yang dapat membangun supaya menciptakan hasil yang baik. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis dan juga bagi seluruh pembaca.

Bandung, 20 September 2022

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	7
C. Visi dan Misi	12
D. SWOT Analysis	13
E. Spesifikasi Produk	14
F. Jenis/Badan Usaha	16
G. Aspek Legalitas	17
BAB II ASPEK PRODUK/JASA	19
A. Daftar dan Deskripsi Produk dan Jasa	19
B. Penentuan Kpasitas dan Rencana Produksi	21
C. Penyajian dan Kemasan Produk dan Jasa	25
D. Mekanisme Quality Check	26
BAB III RENCANA PEMASARAN	29
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning)	29
B. Validasi Produk	30

C. Kompetitor	32
D. Media Pemasaran	34
E. Program Pemasaran	36
F. Proyeksi Penjualan	38
 BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	41
A. Identitas Owner	41
B. Struktur Organisasi	42
C. Job Analysis dan Job Description	42
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja	45
E. Service Space (Layout)	46
F. Action Plan & Report	46
 BAB V ASPEK KEUANGAN	51
A. Metode Pencatatan Akuntansi	51
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)	52
C. Time Value of Money	57
D. Pendanaan Investasi.....	60
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	62
 DAFTAR PUSTAKA	69

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Bisnis Model Canvas	5
Tabel 1.2 Struktur Organisasi Mangkies	17
Tabel 2.1 Jenis Produk Mangkies	20
Tabel 2.2 Standar Recipe Mangkies	22
Tabel 2.3 Contoh Kemasan Produk	26
Tabel 3.2 Daftar Pesaung Mangkies	33
Tabel 3.3 Program dan Biaya Pemasaran Mangkies	35
Tabel 3.5 Proyeksi Penjualan Selama 1 Tahun	39
Tabel 3.6 Proyeksi Penjualan dalam 5 tahun	40
Tabel 4.2 Anggaran Tenaga Kerja	45
Tabel 4.3 Mangkies Action Plan	47
Tabel 4.4 Kuisisioner Produk Mangkies	48
Tabel 5.1 Tangible Investment Mangkies	52
Tabel 5.2 Tarif dan Masa Penyusutan Fisikal	53
Tabel 5.3 Daftar Depresiasi Tangible Investment	53
Tabel 5.4 Intangible Investment	54
Tabel 5.5 Masa Manfaat dan Tarif Amortisasi	55
Tabel 5.6 Daftra Amortisasi Intangible Investment	55
Tabel 5.7 Working Capital Mangkies	56
Tabel 5.8 Present Value Mangkies	58
Tabel 5.9 Future Value Mangkies	60
Tabel 5.10 Rincian Investment Mangkies	61

EXECUTIVE SUMMARY

Dalam perencanaan yang telah disusun pada Tugas Akhir ini merupakan bisnis *online* yang diberi nama *Mangkies (Mango Cookies)* dan mempunyai slogan *a good cookies come from a good hands*. *Mangkies* ini pun menawarkan beberapa jenis kue kering selain kue *Mangkies* seperti, kue nastar, kue nastar karakter, kue sagu keju, kue kering keju, kue kering salju, dan kue lidah kucing rainbow dengan daya jual yang sangat terjangkau. *Mangkies* ini suatu jenis badan usaha *online* yang dimana proses penjualannya menggunakan media sosial seperti *Facebook, Instagram* dan juga *Whatsapp*. *Mangkies* memilih target pasar dengan usia kisaran 5-50 tahun dengan gender laki-laki dan perempuan, yang memiliki pekerjaan seperti karyawan, mahasiswa/mahasiswi, pelajar dan juga ibu rumah tangga, lalu yang memiliki kebiasaan menyukai camilan ringan, menyukai hal baru, pecinta kue kering, pecinta mangga dan pecinta kue mangga, lalu yang memiliki pengeluaran sebesar Rp.30.000- Rp.100.000 per pembelian makanan dan minuman. *Mangkies* memiliki SDM yaitu 1 supervisor, 1 admin online, dan 2 staff produksi. Pay back period usaha *Mangkies* adalah 1 tahun 7 bulan dengan nilai investasi sebesar Rp. 141.596.628. Usaha ini terletak di Jl. Letnan Joni No.90 Kel.Jatibarang Baru, Kec.Jatibarang. Kab.Indramayu.

DAFTAR PUSAKA

Abdurrahman, M. S. (2020, Maret 09). *Tantangan penetrasi internet Indonesia*

pada 2020. Retrieved from alinea.id: <https://www.alinea.id/kolom/tantangan>

[penetrasi-internet-indonesia-pada-2020-b1ZJC9smS](https://www.alinea.id/kolom/tantangan-penetrasi-internet-indonesia-pada-2020-b1ZJC9smS)

Ahmad Subagyo, S. M. (2007). *Studi kelayakan*. Jakarta: PT Elex Media

Komputindo.

Akbarina, F. (2018). *Pengantar Bisnis*. Malang: POLINEMA PRESS.

Arifin, J. (2007). *Aplikasi Exel Dalam Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: PT Elex

Media Komputindo.

Bahri, S. M. (2019). *Pengantar Kewirausahaan*. Yogyakarta: Pustaka Baru

Press.

Dra. Justine T. Sirait, M.-T. (n.d.). *Memahami aspek-aspek pengelolaan Sumber*

Daya dalam Organisasi. Grasindo.

Fandy Tjiptono, P. (2020). *Pemasaran*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.

Grag, M. (2015). *Working capital management*. India: Educreation Publishing.

Halim, H. (2019, June 14). *Syarat Perizinan Usaha Warung, Restoran, dan Kafe*.

Retrieved from Serata Foods: <https://seratafoods.com/blogs/news/terkini-2019>

[syarat-perizinan-usaha-warung-restoran-dan-kafe](https://seratafoods.com/blogs/news/terkini-2019-syarat-perizinan-usaha-warung-restoran-dan-kafe)

Ir. Titik Wijayanti, M. (2017). *Marketing Plan*. Jakarta: PT Elex Media

Komputindo.

Julianti, S. (2014). *The art of packaging*. Jakarta: PT Gramedia Pusaka Utama.

Ma'arif, M. S. (2003). *Manajemen operasi*. Bogor: Grasindo.

Mokhamad Anwar, P. D. (2019). *Dasar-Dasar Manajemen Keuangan*

Perusahaan . Jakarta: Prenada Media.

Oisen, D. (2015). *The lean product playbook*. John wiley & Sons.

Prof. Dr. Sofjan Assauri, M. B. (2019). *Manajemen Pemasaran*. Depok: PT

RajaGrafindo Persada.

Prof. Dr. Sofjan Assauri, M. B. (2019). *Manajemen Pemasaran* . Depok: PT

RajaGrafindo Persada.

Rangkuti, F. (2006). *Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia

Pustaka Utama Jakarta.

Rini, M. (2006). *Solusi Mengelola Keuangan*. Jakarta: PT Elex Media

Komputindo.

Rudianto. (n.d.). *Akutansi Manajemen*. Grasindo.

Saban Echdar, M. (2019). *Business Ethics And Entrepreneurship: Etika Bisnis*

Dan Kewirausahaan. Deepublish.

(2014). *Pengantar bisnis*. Bandung: Penerbit Erlangga.

Stanton, W. J. (1991). *Fundamentals of Marketing*. United States: McGraw-Hill.

Susanto, E. Y. (2011). *Mudah Merancang Sistem Ekonomi Akutansi Otomatic*

Jakarta: Elex Media Komputindo.