

**PERENCANAAN USAHA BISNIS ARTISAN CHOUX
“CULINAMEA” DI KOTA BOGOR**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

AILS A AZWA HUMAIRA

N I M: 201923564

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2022

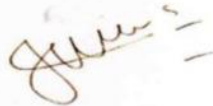
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCAAN USAHA BISNIS *ARTISAN CHOUX* " CULINAMEA " DI KOTA BOGOR

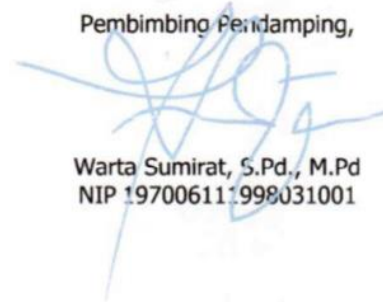
NAMA : AILSA AZWA HUMAIRA
NIM : 201923564
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN PATISERI

Pembimbing Utama,



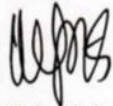
DJAUHAR ARIFIN S., S.ST.Par., M.M.
NIP 195907131991031001

Pembimbing Pendamping,



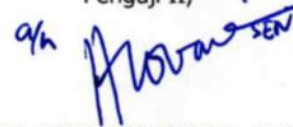
Warta Sumirat, S.Pd., M.Pd
NIP 197006111998031001

Penguji I,



RADEN ARTI S., S.Sos., M.Pd.
NIP 197106261998032001

Penguji II,



DRS. HERRY SOESANTO, M.M
NIP 19600628 199103 1 001

Bandung, 24 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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : AILSA AZWA HUMAIRA
Tempat/Tanggal Lahir : Tanjung Karang, 18 Juli 2001
NIM : 201923564
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : PERHOTELAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

5. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PERENCANAAN USAHA BISNIS ARTISAN CHOUX " CULINAMEA " DI KOTA BOGOR 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.
6. 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.
7. 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 sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
8. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 23 Juni 2022

Yang membuat pernyataan,


AILSA AZWA HUMAIRA

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa karena karunia-Nya, penulis telah diberikan kemudahan, kelancaran, ketekunan, serta kegigihan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PERENCANAAN USAHA BISNIS ARTISAN CHOUX “CULINAMEA” DI KOTA BOGOR”** dengan tepat waktu.

Penyusunan Tugas Akhir ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan Ujian Akhir Program Diploma III Program Studi Manajemen Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Tidak sedikit kendala dan rintangan yang dialami oleh penulis ketika menyusun Tugas Akhir ini, namun dengan banyaknya pihak yang membantu dan memberi dorongan untuk menyelesaikan, akhirnya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini. Penulis juga ingin berterimakasih kepada pihak-pihak yang telah membantu, yaitu:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc, selaku Ketua Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. selaku Ketua Jurusan Perhotelan.
4. Ibu Selvi Novianti, SST,Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.

5. Bapak Djauhar Arifin Sunarjanto, S.ST Par., M.M., selaku Dosen Pembimbing I, yang telah memberikan arahan kepada penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Warta Sumirat, S.Pd., M. Pd., selaku Dosen Pembimbing II, yang telah memberikan waktu, saran dan dukungan dalam moral maupun ilmu dalam membimbing penulis sehingga dapat menyelesaikan Tugas Akhir
7. Seluruh Dosen pengajar dan Staff program studi Manajemen Tata Boga Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
8. Orangtua dan adik penulis atas dorongan dan dukungan yang telah diberikan, baik secara moril maupun materil, selama proses penyusunan proyek akhir ini.
9. Teman-teman satu kelas, MPI 6A karena telah banyak membantu dalam proses perkuliahan bersama sampai akhir.
10. Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu per satu, yang telah membantu penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini.

Selain itu, penulis menyadari bahwa di dalam Tugas Akhir ini masih dapat ditemukan beberapa kekurangan, serta jauh dari kata sempurna. Baik dari penyusunan kata maupun sistematikanya. Oleh karena itu, penulis mohon pembaca memberikan saran dan masukan untuk menyempurnakan Tugas Akhir ini

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I	1
DESKRIPSI BISNIS	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Gambaran Umum Bisnis	6
1.2.1 Deskripsi Bisnis.....	6
1.2.2 Deskripsi Logo dan Nama.....	7
1.2.3 Identitas Bisnis	9
1.3 Visi dan Misi.....	12
1.4 SWOT Analysis	13
1.5 Spesifikasi Produk.....	16
1.6 Jenis/Badan Usaha.....	17
BAB II	19
ASPEK PRODUK	19

2.1 Daftar dan Deskripsi Produk.....	19
2.2 Analisa Keunggulan Produk	20
2.3 Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	21
2.4 Penyajian dan Kemasan Produk.....	23
2.5 Mekanisme Quality Check	25
BAB III.....	28
RENCANA PEMASARAN	28
3.1 Riset Pasar	28
3.1.1 Segmen Pasar	28
3.1.2 Target Pasar.....	30
3.1.3 Posisi Pasar	31
3.2 Validasi Produk	33
3.3 Kompetitor.....	40
3.4 Program Pemasaran.....	43
3.5 Media Pemasaran	45
3.6 Proyeksi Penjualan	47
BAB IV.....	51
ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA DAN OPERASIONAL	51

4.1 Identitas <i>Owner</i>	51
4.2 Struktur Organisasi	52
4.3 <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	53
4.4 Anggaran Tenaga Kerja.....	56
4.5 <i>Service Scape</i>	58
4.6 <i>Action Plan & Report</i>	62
BAB V	64
ASPEK KEUANGAN	64
5.1 Metode Pencatatan Akuntansi.....	64
5.2 <i>Capital Expenditure</i>	65
5.3 <i>Time Value Of Money</i>	68
5.4 Pendanaan Investasi	70
5.5 Penentuan Titik Impas Dan Laba Yang Diharapkan	71
5.6 Identifikasi <i>Cash Inflow&Outflow</i>	73
DAFTAR PUSTAKA	75
BIODATA DIRI	77

DAFTAR TABEL

TABEL 2.1 Daftar Produk CULINAMEA	19
TABEL 3.1 <i>Cake Shop</i> Terbaik di Kota Bogor.....	41
TABEL 3.2 <i>Cake Shop</i> Yang Menjual <i>Choux</i> di Kota Bogor	42
TABEL 3.3 Menu dan Harga <i>Artisan Choux</i> CULINAMEA.....	48
TABEL 3.4 Proyeksi Penjualan CULINAMEA Perminggu.....	49
TABEL 3.5 Proyeksi Pendapatan Selama 1 Tahun di CULINAMEA	50
TABEL 4.1 Analisis Deskripsi dan Jabatan CULINAMEA.....	54
TABEL 4.2 Perhitungan Upah Karyawan CULINAMEA	57
TABEL 4.3 <i>Action Plan</i> CULINAMEA	62
TABEL 5.1 Perlengkapan dan Peralatan Dapur	66
TABEL 5.2 Perabotan dan Perlengkapan	67
TABEL 5.3 <i>Investment</i> CULINAMEA	67
TABEL 5.4 <i>Investment Working Capital</i> CULINAMEA.....	67
TABEL 5.5 <i>Present Value</i> CULINAMEA	69
TABEL 5.6 Pendanaan Investasi CULINAMEA	71
TABEL 5.7 <i>Revenue</i> CULINAMEA	72
TABEL 5.8 <i>Payback Period</i> CULINAMEA	73

TABEL 5.9 *Income Statement* CULINAMEA..... 74

TABEL 5.10 *Cash Flow Projection* CULINAMEA 74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Aktifitas Pengunjung Taman Budaya Sentul	2
Gambar 1.2 Logo CULINAMEA	8
Gambar 1.3 Lokasi di Jalan Siliwangi	11
Gambar 1.4 Peta Lokasi di jalan Siliwangi	11
Gambar 1.5 Peta Lokasi di jalan Siliwangi	16
Gambar 2.1 Contoh Penyajian.....	24
Gambar 2.2 Contoh Kemasan.....	25
Gambar 3.1 Data Survei Pilihan Sosial Media	29
Gambar 3.2 Hasil Kuesioner	35
Gambar 4.1 Struktur Organisasi CULINAMEA	52
Gambar 4.2 Denah Toko	59
Gambar 4.3 Desain Toko	60
Gambar 4.4 Desain Dapur	61
Gambar 4.5 Desain <i>Chocolate Room</i>	62
Gambar 5.1 <i>Future Value</i> CULINAMEA.....	69

DAFTAR PUSTAKA

- ALIYA, H. (2022, januari 11). *Quality Control (QC): Definisi, Cara Kerja, Manfaat, dan Pekerjaan di Dalamnya*. Retrieved april 2, 2022, from glints: <https://glints.com/id/lowongan/quality-control-adalah/#.YkhpB6RBzIU>
- CARTER, D. E. (1985). *HOW TO IMPROVE YOUR CORPORATE IDENTITY*. NEW YORK: ART DIRECTION BOOK CO.
- Chandra, T. d. (2012). *Pemasaran Strategik*. Yogyakarta: Andi.
- Gie. (2021, September 7). *Sales Forecast: Pengertian, Cara Membuat, Fungsi, dan Manfaatnya*. Retrieved from Accurate: https://accurate.id/marketing-manajemen/sales-forecast/#Tujuan_dan_sasaran_khusus
- Gunawan, T. (2016). *IDENTIFIKASI WISATA KULINER KOTA BOGOR*. Retrieved MARET 18, 2022, from JURNAL ONLINE MAHASISWA: <https://jom.unpak.ac.id/index.php/teknikpwk/article/view/134>
- KOTLER, P. (2002). *MARKETING MANAGEMENT*. JAKARTA: PT PRENHALLINDO.
- Landx. (2021, Juni 25). *Memahami Konsep Time Value of Money (TVM) yang Penting untuk Investasi*. Retrieved from Landx: <https://landx.id/blog/time-value-of-money-adalah/>
- Lathifa, D. (2021, Desember 27). *Capital Expenditure: Pengertian, Jenis, dan Bedanya dengan Opex*. Retrieved from OnlinePajak: <https://www.online-pajak.com/tentang-ppn-efaktur/capital-expenditure>
- Malhotra, N. K. (2005). *Riset Pemasaran Edisi 4 Jilid 1*. Jakarta: Kelompok Gramedia.
- NIKA. (2021, Desember 2021). *Pengertian Kompetitor dan Bagaimana Cara Menanganinya*. Retrieved from LinovHR: <https://www.linovhr.com/apa-itu-kompetitor/>
- Novia Sri Ardiyani, d. (2013). *Distribusi Pengunjung Di Taman Budaya Sentul*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- ProductPlan. (n.d.). *Product-Market Fit*. Retrieved from ProductPlan: <https://www.productplan.com/glossary/product-market-fit/>
- PUTRI, C. N. (2021, MARET 25). *BISNIS ARTISAN*. Retrieved MARET 19, 2022, from FEMINA: <https://www.femina.co.id/money/bisnis-artisan-juga-bisa-menguntungkan>
- rangkulteman. (2020). *Badan Usaha adalah: Pengertian dan Bentuknya*. Retrieved Maret 26, 2022, from Rangkul Teman: <https://rangkulteman.id/berita/badan-usaha-adalah-pengertian-dan-bentuknya>

- RANGKUTI, F. (2005). *ANALISIS SWOT TEKNIK MEMBEDAH KASUS BISNIS*. JAKARTA: PT. GRAMEDIA.
- Religa, A. S. (2021, Desember 21). *Mengenal Investasi Pendanaan dan Cara untuk Memulainya*. Retrieved from Investree: <https://blog.investree.id/investasi/mengenal-investasi-pendanaan-dan-cara-untuk-memulainya/>
- RIADI, M. (2020, AGUSTUS 29). *Kapasitas Produksi (Pengertian, Aspek, Jenis, Perencanaan dan Strategi)*. Retrieved APRIL 2, 2022, from KAJIAN PUSTAKA: <https://www.kajianpustaka.com/2020/08/kapasitas-produksi.html>
- SANDI, O. F. (2020, Desember 30). *Break Even Point: Mengenal Titik Impas & Cara Menghitungnya*. Retrieved from Opajak: <https://www.online-pajak.com/tentang-pph21/break-even-point>
- Sihombing, H. (2021, May 24). *Target Pasar: Ini Cara Menentukan dan Contohnya*. Retrieved from lifepal: <https://lifepal.co.id/media/target-pasar/>
- SmartPlus. (2021, DESEMBER 28). *Kenal Lebih Dekat dengan Choux Pastry dan Jenisnya yuk!* Retrieved MARET 18, 2022, from smartpluspro: <https://smartpluspro.com/articles-detail/kenal-lebih-dekat-dengan-choux-pastry-dan-jenisnya-yuk>
- WADI, A. G. (2021, AGUSTUS 12). *5 FAKTA WARNA BIRU*. Retrieved MARET 20, 2022, from PIKIRAN RAKYAT: <https://bekasi.pikiran-rakyat.com/belia/pr-122384437/5-fakta-warna-biru-menurut-psikologi-selain-langka-ternyata-bisa-picu-rasa-sedih>
- Winarno, W. W. (2006). *Sistem Informasi Akuntansi*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.