

**PERENCANAAN PERENCANAAN BISNIS KEDAI
“DJAMOELLENIAL” DI MAMPANG PRAPATAN, JAKARTA
SELATAN**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

AZZAHRA MARDIYAH TIHAMA

NIM : 201923693

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Perencanaan Bisnis Kedai "Djamoenial" Di Mampang Prapatan,
Jakarta Selatan

NAMA : Azzahra Mardiyah Tihuma
NIM : 201923693
PROGRAM STUDI : Tata Hidang


Pembimbing Utama,


Dr. Sukmadi, SE., MM.
NIP. 18700810 100605 1 001

Pembimbing Pendamping,


Ridwan Iskandar, SE., MM.

Penguji I,


Drs. Rohyan Sosnadi, M.Pd.
NIP. 19600715 109703 1 001

Penguji II,


Dr. Cecep Ucu Rakhman, MM.
NIP. 19761229 200802 1 001

Bandung, 20 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan
dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktor Politeknik NHI Bandung



Andar Danaya I. Guelton, S.Sos., M.Sc.
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Azzahra Mardiyah Tihama
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 25 Oktober 2001
NIM : 201923693
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"Perencanaan Bisnis Kedai "Djamoelenial" di Mampang Prapatan, Jakarta Selatan". 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, 20 Februari 2023

Yang membuat pernyataan,



(Azzahra Mardiyah Tihama)

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat dan rahmat-nya, sehingga Penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program diploma III Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS “DJAMOELLENIAL” DI MAMPANG PRAPATAN”**.

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, Penulis menyadari bahwa tanpa bimbingan dan bantuan dari semua pihak, sangatlah sulit bagi Penulis untuk dapat menyelesaikan penelitian ini. Oleh karena itu pada kesempatan ini izinkan Penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu DR. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak M. Romi Oktaviano, Amd.Par.. SE. selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dr. Sukmadi, SE., M.M. selaku Dosen Pembimbing Utama penulis yang telah bersedia memberikan masukan, dukungan, dan membimbing penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. sebagai Dosen Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyusun tugas akhir ini.

7. Seluruh jajaran dosen Manajemen Tata Hidang dan Staff pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu serta pengalaman selama penulis mengikuti perkuliahan.

8. Bapak Udjang Supriyatna, Ibu Lisnawati, Afifa Priyatna Difantri, dan Muhammad Alif Noor yang selalu memberikan doa, semangat serta dukungan baik secara moril dan materil dalam masa perkuliahan dan menyusun tugas akhir.

9. Teman-teman MTH 6B Blue Empire angkatan 2019 yang telah memberikan dukungan dan semangat sehingga tugas akhir ini selesai.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan pada Tugas Akhir ini, oleh karena itu, penulis sangat menerima baik kritik maupun saran dari pembaca. Penulis juga berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat dan menambah wawasan bagi penulis sendiri maupun pembaca.

Bandung, Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis.....	7
C. Visi dan Misi.....	14
D. SWOT Analysis.....	15
E. Spesifikasi Produk.....	18
F. Jenis/Badan Usaha.....	21
G. Aspek Legalitas.....	22
BAB II ASPEK PRODUK.....	24
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	24
B. Analisa Keunggulan Produk.....	29
C. Penentuan Kapasita dan Rencana Produksi.....	30
D. Penyajian Kemasan dan Produk.....	32
E. Mekanisme Quality Check.....	35
BAB III RENCANA PEMASARAN.....	38
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning).....	38
B. Validasi Produk – Market Fit.....	42
C. Kompetitor.....	44
D. Program Pemasaran.....	46
E. Media Pemasaran.....	48
F. Proyeksi Penjualan.....	50

BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL.....	52
A. Identitas Owners/founders.....	52
B. Struktur Organisasi.....	53
C. Job Analysis dan Job Description.....	55
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja.....	60
E. Service scape (Layout/Flow).....	61
F. Action Plan & Report.....	66
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	70
A. Metode Pencatatan Akutansi.....	70
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment).....	71
C. Time Value Of Money (Nilai Waktu Uang).....	75
D. Pendanaan Investasi : (Agency Theory).....	75
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	77
F. Identifikasi Cash Flow & Outflow.....	82
DAFTAR PUSTAKA.....	85

DAFTAR GAMBAR

	HALAMAN
Gambar 1 Foto Pesaing, Suwe Ora Jamu.....	9
Gambar 2 Foto Jalanan Depan Kedai.....	10
Gambar 3 Foto Logo Bisnis.....	11
Gambar 4 Lokasi Usaha.....	13
Gambar 5 Desain Menu Sementara.....	24
Gambar 6 Sajian Minuman Tradisional Jamu.....	34
Gambar 7 Contoh Kemasan.....	34
Gambar 8 Menu Suwe Ora Jamu.....	44
Gambar 9 Promosi Melalui Media Instagram.....	49
Gambar 10 Area Pembuatan Produk.....	63
Gambar 11 Area Dine In.....	63
Gambar 12 Service Layout 2D.....	65

DAFTAR TABEL

	HALAMAN
Tabel 1 Hasil Kuesioner	5
Tabel 2 Beras Kencur.....	26
Tabel 3 Kunyit Asem.....	26
Tabel 4 Jahe Merah.....	27
Tabel 5 Sparkling Jamu.....	28
Tabel 6 Signature Affogato.....	28
Tabel 7 Quality Check.....	36
Tabel 8 Hasil Validasi Produk.....	42
Tabel 9 Program Pemasaran.....	47
Tabel 10 Proyeksi Penjualan.....	51
Tabel 11 Struktur Organisasi.....	54
Tabel 12 Analisis Pekerjaan.....	56
Tabel 13 Deskripsi Pekerjaan.....	57
Tabel 14 Manning Budget.....	61
Tabel 15 Data Minat Konsumen.....	67
Tabel 16 Hasil Validasi Produk.....	68
Tabel 17 Tangible Investment.....	72
Tabel 18 Intangible Investment.....	73
Tabel 19 Working Capital.....	74
Tabel 20 Data Pengeluaran dana.....	76
Tabel 21 Variabel Cost.....	77
Tabel 22 Fixed Cost.....	78
Tabel 23 Mixed Cost.....	78
Tabel 24 Operational Cash Flow.....	78

Tabel 25 Payback Period.....79
Tabel 26 Cost Volume Provit.....80
Tabel 27 Income Statement.....83
Tabel 28 Cash Flow Projection.....83

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, D. (2022, Maret 13). *Manfaat Jamu Beras Kencur untuk Kesehatan*. Retrieved from alodokter.com: <https://www.alodokter.com/5-manfaat-jamu-beras-kencur-untuk-kesehatan#:~:text=Seperti%20namanya%2C%20jamu%20beras%20kencur,vitamin%20yang%20penting%20bagi%20tubuh>
- Ali, S. D. (2017). *SWOT Analysis. Popular Articles*.
- Andewi, K. (2020). *Pertumbuhan Badan Usaha di Indonesia*. Alprin.
- Google Maps*. (2022). Retrieved from Google.com: <https://www.google.com/maps/place/Jl.+Mampang+Prapatan+II+No.1,+RT.1%2FRW.5,+Mampang+Prpt.,+Kec.+Mampang+Prpt.,+Kota+Jakarta+Selatan,+Daerah+Khusus+Ibukota+Jakarta+12790/@-6.2437075,106.8256561,19z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x2e69f3db9bd90fd3:0x34606ea8a3e7>
- ID, J. (2022). Retrieved from <https://jagad.id/definisi-spesifikasi/>
- Keuangan, K. (2021). *Peraturan Pemerintah Nomor 5 Tahun 2021*. Retrieved from Kementerian Keuangan: <https://jdih.kemenkeu.go.id/download/70663bc4-39d5-4bb3-8d95-5fdee20d3e8f/5TAHUN2021PP.pdf>
- Logo*. (2022, Oktober 2022). Retrieved from <https://id.wikipedia.org>: <https://id.wikipedia.org/wiki/Logo>
- Ragam Komoditas Sosial Sejarah dan Perkembangan Jamu Minuman Tradisional Indonesia*. (n.d.). Retrieved from <http://indonesia.go.id>: <https://indonesia.go.id/ragam/komoditas/sosial/sejarah-dan-perkembangan-jamu-minuman-tradisional-indonesia>
- Safitri, A. M. (2021, Juni). *Berbagai Manfaat Kunyis Asam*. Retrieved from hellosehat.com: <https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/berbagai-manfaat-kunyit-asam/>
- Anis, M. (2007). Optimasi Perencanaan Produksi Dengan Metode Goal Programming. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*.
- Armstrong, K. d. (2017). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Gitosudarmo. (2000). *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Gitosudarmo, I. (2009). *Manajemen Operasi*. Yogyakarta: BPFE-YOGYAKARTA.
- Kotler, P. (2005). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia.
- Kusuma, H. (2004). Manajemen Produksi. In *Perencanaan dan Pengendalian Produksi* (p. 112). Yogyakarta: Andi.
- Kusuma, H. (2009). Manajemen Produksi. In *Perencanaan dan Pengendalian*. Yogyakarta: Andi.
- Szimanski, H. d. (2001). *Journal od Marketing Research*.

- Zulkarnain, S. (2018). *Manajemen Pelayanan Publik*. Bandung: Pustaka Setia.
- Armstrong, K. &. (2008). *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Assauri. (2012). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT. Raja Grafindo.
- Chandra, T. &. (2012). *Pemasaran Strategi*. Yogyakarta: ANDI.
- Hasan, A. (2008). *Marketing*. Yogyakarta: Media Utama.
- Keller, K. &. (2014). *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Keller, K. &. (2016). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT. Indeks.
- Kotler, P. (2013). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Nafarin. (2000). *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Safira, P. N. (2018, Juli 17). *Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Media Promosi Dalam Usaha Kuliner*. Retrieved from Kompasiana.com:
<https://www.kompasiana.com/putrynadiasafira3957/5b4df89f6ddcae2eb669c112/media-sosial-sebagai-media-promosi-baru-dalam-usaha-kuliner>.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Bitner. (2007). *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Alfabeta.
- Coutler, R. &. (2016). *Manajemen*. Jakarta: Erlangga.
- Dessler. (2015). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Salemba Empat.
- Ervianto. (2005). *Manajemen Proyek Konstruksi*. Yogyakarta: ANDI.
- Hasibuan. (2007). *Manajemen Sumber Daya Manusia Perusahaan*. Bandung: PT. Bumi Aksa.
- Utami, N. W. (2022, Juli 10). *In Insight Talenta*. Retrieved from Talenta.co:
<https://www.talenta.co/blog/insight-talenta/memahami-uu-no-13-tahun-2003-tentang-ketenagakerjaan-dan-penjasannya/#:~:text=Solusi-,UU%20No%2013%20Tahun%202003%20Tentang%20Ketenagakerjaan%20dan%20Penjasannya,Ketenagakerjaan%20adalah%20peraturan%20yang%2>
- Fahmi, I. (2015). *Analisis Laporan Keuangan*. Bandung: Alfabeta.
- Giri, F. (2012). *Akutansi Keuangan Menengah*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Hery. (2016). *Mengenal dan Memahami Dasar Dasar Laporan Keuangan*. Jakarta: PT. Grasindo.
- Kasmir. (2008). *Bank dan Lembaga Keuangan Lainnya*. Jakarta: PT. Grafindo Persada.
- Weygandt, J. J. (2019). *Accounting Principles*. English: Wiley, Hoboken, NJ.