

**BISNIS SERUNI BAKERY DI KABUPATEN BANDUNG
BARAT**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh
Ujian akhir diploma III**



Adrian Hafizh Falah

201923741

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2023**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Adrian Hafizh Falah
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 6 Desember 2000
NIM : 201923741
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

"BISNIS SERUNI BAKERY DI KABUPATEN BANDUNG BARAT"

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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 24 Februari 2023

Yang membuat Pernyataan,



Adrian Hafizh Falah

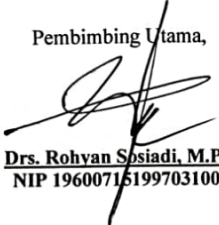
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR


“BISNIS SERUNI BAKERY DI KABUPATEN BANDUNG BARAT”

NAMA : Adrian Hafizh Falah
NIM : 201923741
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,


Drs. Rohvan Sbsiadi, M.Pd.
NIP 196007151997031001

Pembimbing Pendamping,


Syaeful Muslim, S.Pd., MM
NIP 197210192005021001

Bandung, 20 Desember 2022

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Umni Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.
NIP. 19740714 200605 1 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR


BISNIS SERUNI BAKERY DI KABUPATEN BANDUNG BARAT

NAMA : ADRIAN HAFIZH FALAH
NIM : 201923741
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

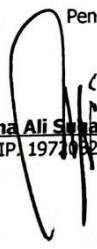
Pembimbing Utama,


Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP. 19600151997031001

Pembimbing Pendamping,


Syaeful Muslim, S.Pd., MM
NIP. 197210192005021001

Penguji I,


R. Sondjano Ali Saibanda, S.Sos., M.M.Par.
NIP. 19710822 200502 1 001

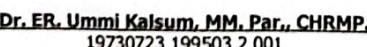
Penguji II,


Dr. Atang Sabur Safari, S.Sos., M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001

Bandung, 6 Februari 2023


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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah S.W.T, yang telah memberi kekuatan dan kesempatan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir bisnis plan dengan judul Bisnis Seruni Bakery di Kabupaten Bandung Barat.

Penulisan tugas akhir ini dilakukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi Diploma III jurusan Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Melalui bisnis plan ini penulis berharap tugas akhir ini dapat menjadi salah satu alat dan media yang dapat mengembangkan bisnis ini agar semakin besar dan semakin professional baik dalam pengelolaannya maupun perkembangannya.

Penulis mengucapkan banyak sekali terima kasih terhadap seluruh pihak yang telah membantu penulis dalam proses penulisan dan penyusunan bisnis plan ini baik secara langsung maupun tidak langsung sedari awal hingga akhir, yaitu :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Dr. ER. Ummi Kalsum., MM.Par., CHM selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

3. Dr. Lien Maulina., MM.Par., CHM selaku Kepala Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S. Sos., MM.Par selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd. selaku dosen pembimbing satu penulis
6. Bapak Syaeful Muslim, S.Pd., MM. selaku dosen pembimbing dua penulis
7. Seluruh Dosen Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Orang tua dan keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan dan doa
9. Dan seluruh rekan mahasiswa yang namanya tidak bisa disebutkan satu – persatu

Penulis menyadari bahwa bisnis plan ini masih memiliki banyak kekurangan dan kelemahan baik dari isi yang disampaikan atau pun sistematika penulisannya. maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan sarannya yang bersifat membangun untuk perbaikan penulis kedepannya.

Terima kasih

Bandung 17 Oktober 2022

Adrian Hafizh Falah

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
BAB I.....	1
1.1 GAMBARAN UMUM BISNIS	1
1.1.1 Deskripsi Bisnis.....	1
1.1.2 Deskripsi Nama Dan Logo.....	3
1.1.3 Identitas Bisnis	5
1.2 VISI, MISI, DAN TUJUAN	8
1.2.1 Visi.....	8
1.2.2 Misi.....	8
1.2.3 Tujuan	8
1.3 GAMBARAN UMUM MODEL BISNIS	8
1.4 SWOT ANALISIS	10
1.4.1 Strengths (Kekuatan)	10
1.4.2 Weakness (Kekurangan)	10
1.4.3 Opportunities (Peluang).....	11
1.4.4 Treats (Ancaman)	11
1.5 SPESIFIKASI PRODUK.....	13
1.6 JENIS BADAN USAHA	14
1.7 ASPEK LEGALITAS.....	15
BAB II.....	17
2.1 DAFTAR PRODUK.....	17
2.2 ANALISA KEUNGGULAN PRODUK	19
2.3 PENENTUAN RENCANA KAPASITAS PRODUKSI	21
2.4 MEKANISME QUALITY CHECK.....	23
BAB III.....	25
3.1 LAPORAN PENJUALAN DAN PASAR SAAT INI (SEGMENT, TARGET, POSITIONING).....	25
3.2 RENCANA PENGEMBANGAN PASAR BARU (SEGMENT, TARGET, POSITIONING).....	28

3.3 VALIDASI MARKET	30
3.4 KOMPETITOR.....	34
3.4 PROGRAM PEMASARAN.....	35
3.5 MEDIA PEMASARAN.....	36
3.6 PROYEKSI PENGAJUAN	38
BAB IV	40
4.1 IDENTITAS FOUNDERS & OWNER.....	40
4.2 STRUKTUR ORGANISASI	40
4.3 JOB ANALYSIS DAN JOB DESCRIPTION	41
4.5 ANGGARAN TENAGA KERJA	44
4.6 LOCATION, FACILITY, & EQUIPMENT.....	47
4.6.1 Location	47
4.6.2 Facility	48
4.6.3 Equipment	48
4.7 SERVICE SCAPE.....	50
4.8 ACTION PLAN & REPORT.....	53
BAB V.....	54
5.1 METODE PENCATATAN AKUTANSI.....	54
5.2 CAPITAL EXPENDITURE	54
5.2.1 Tangible Investment	55
5.2.2 Intangible Investment.....	59
5.2.3 Working Capital	60
5.3 TIME VALUE OF MONEY.....	61
5.4 PENDANAAN INVESTASI	62
5.4.1 Owner Equity	62
5.4.2 Debt.....	64
5.5 PENENTUAN TITIK IMPAS DAN LABA YANG DIHARAPKAN	64
5.5.1 Fix Cost & Variable Cost.....	65
5.5.2 Break Event Point.....	65
5.6 IDENTIFIKASI CASH INFLOW DAN OUTFLOW.....	67
5.7 PENGARUH MAKRO EKONOMI.....	74
DAFTAR PUSTAKA	75
DAFTAR LAMPIRAN.....	77

DAFTAR GAMBAR

BAB 1

Gambar 1. 1 Logo Seruni Bakery	4
Gambar 1. 2 Produk Roti Gulung Abon Sapi	14
Gambar 1. 3 Surat Keterangan Usaha	16

BAB 2

Gambar 2. 1 Tes Panelis 1	20
Gambar 2. 2 Tes Panelis 2	21

BAB 4

Gambar 4. 1 Lokasi Seruni Bakery	47
Gambar 4. 2 Denah Ruang Produksi Seruni Bakery 1	52
Gambar 4. 3 Denah Ruang Produksi Seruni Bakery 2	52

DAFTAR TABEL

BAB 1

Tabel 1. 1 Data Perusahaan	7
Tabel 1. 2 Data Pemilik 1	7
Tabel 1. 3 Data Pemilik 2	7
Tabel 1. 4 Business Model Canvas	9
Tabel 1. 5 SWOT Metriks	12

BAB 2

Tabel 2. 1 Harga Untuk Konsumen.....	18
Tabel 2. 2 Harga Untuk Mitra Bisnis Resmi	18
Tabel 2. 3 Kitchen Equipment dan Utensils	22

BAB 3

Tabel 3. 1 Jenis Kelamin Responden	31
Tabel 3. 2 Usia Responden	32
Tabel 3. 3 Jenis Pekerjaan Responden	32
Tabel 3. 4 Pengalaman Responden Dengan Produk Seruni Bakery.....	33
Tabel 3. 5 Varian Baru Yang Menarik Menurut Responden	33
Tabel 3. 6 Kompetitor Seruni Bakery	35
Tabel 3. 7 Jumlah Permintaan Pasar Dan Rencana Produksi Seruni Bakery	38

BAB 4

Tabel 4. 1 Struktur Organisasi Seruni Bakery	41
Tabel 4. 2 Upah Pekerja Seruni Bakery Perhari	46
Tabel 4. 3 Upah Pekerja Seruni Bakery Satu Bulan	46
Tabel 4. 4 Equipimnet Seruni Bakery	49
Tabel 4. 5 Rencana Pengadaan Equipment Baru	49

BAB 5

Tabel 5. 1 Aset Equipment	56
Tabel 5. 2 Aset Utensils	56
Tabel 5. 3 Aset Accessoris	57
Tabel 5. 4 Kelompok Depresiasi Aset Tangible	57
Tabel 5. 5 Depresiasi Aset Tangible Seruni Bakery	58
Tabel 5. 6 Rencana Pengadaan Aset Tangible Baru Seruni Bakery 2023.....	59
Tabel 5. 7 Kelompok Depresiasi Aset Intangible	60
Tabel 5. 8 Rencana Pengadaan Aset Intangible.....	60
Tabel 5. 9 Working Capital Pertahun Seruni Bakery	60
Tabel 5. 10 Future Value.....	62
Tabel 5. 11 Tabungan Pendanaan Aset baru Seruni Bakery.....	63
Tabel 5. 12 Fix Cost dan Variable Cost	65
Tabel 5. 13 Income Statement Januari – Juni 2022.....	68
Tabel 5. 14 Income Statement Juli – Desember 2022.....	68
Tabel 5. 15 Income Statement Januari – Juni 2020.....	69

Tabel 5. 16 Income Statement Juli – Desember 2020.....	69
Tabel 5. 17 Income Statement Januari – Juni 2021.....	70
Tabel 5. 18 Income Statement Juli – Desember 2021.....	70
Tabel 5. 19 Total Income Statement 2022.....	71
Tabel 5. 20 Total Income Statement 2020.....	72
Tabel 5. 21 Total Income Statement 2021.....	73
Tabel 5. 22 Grafik Tren Penjualan Seruni Bakery 2020 - 2022	73

EXECUTIVE SUMMARY

Nama : Seruni Bakery

Alamat : Kompleks Tanimulya indah, Jl. Botani 2, NO. 16, RT/RW 05/15, Kec. Ngamprah, Kabupaten Bandung Barat

Logo :



Deskripsi Singkat :

Seruni Bakery merupakan bisnis patiseri rumahan dengan produk utamanya adalah roti gulung, bisnis ini bekerja sama dengan toko roti dan reseller kue setempat dalam memasarkan produknya, bisnis ini memiliki target market utama yaitu snack box yang di pesan melalui toko roti dan reseller kue yang bekerja sama dengan kami.

DAFTAR PUSTAKA

- accurate.id. *Pengertian Logo: Jenis, Fungsi dan Kriteria Logo yang Efektif*. 8 Juni 2022.
- Ashiila, Putrie Nuur. *Lambang Bunga Seruni Pada Masyarakat Jepang*. Thesis. Medan: Universitas Sumatra Utara, 2020.
- Azhari, Achmad Rizki. *Program Pemasaran*. Semarang: Universitas Diponegoro, 2014.
- becakmabur.com. *Corporate Identity Menjadikan Branding Lebih Kuat*. 15 Februari 2012.
- bi.go.id. *Program Pengembangan UMKM*. Jakarta, 2013. 3 Oktober 2022.
- Charles T. Hongreen, Sriat M. Datar. *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Erlangga, 2006.
- Dr. Erna Widodo, S.S., M.M. "UPAYA PENINGKATAN KOMPETENSI SDM INDUSTRI KECIL MENENGAH (IKM) DALAM MENJAWAB TANTANGAN MASYARAKAT EKONOMI ASEAN (MEA)." *Ganesha* (2017): 19-32. Articles.
- Dr. Warsono, S.Pd M.Pd. "INDONESIA DALAM MENGHADAPI MASYARAKAT EKONOMI ASEAN (MEA)." *Ganesha* (2020): 114-133. Articles.
- Fitriyani, Rini. "ASPEK HUKUM LEGALITAS PERUSAHAAN ATAU BADAN USAHA DALAM KEGIATAN BISNIS." *Jurnal Hukum Samudra Keadilan* (2017): 136. Articles.
- Kamarudin, Ahmad. *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada, 2007.
- Khaeruddin. *ANALISIS PERHITUNGAN COST VOLUME PROFIT (CVP) UNTUK PERENCANAAN LABA PADA CV. CITRA SARI DI MAKASSAR*. Skripsi. Makassar: Universitas Muhammadiyah Makassar, 2017.
- Mirani, Endah. "Anggaran Tenaga Kerja." 15 Mei 2020. *slideshare.net*. 19 Desember 2022.
- Muhammad, Adam. "Konsultanku.co.id." 31 Juni 2021. *Amortisasi Pajak Harta Tak Berwujud dan Metode Perhitungannya*. 19 Desember 2022.
- OCBC, Redaksi. "Segmentasi Pasar: Pengertian, Tujuan, Manfaat, Jenis, Contoh." 3 11 2022. *ocbcnisp.com*. 23 11 2022.
- paralegal.id. *Badan Usaha*. 2 November 2020.
- Pratama, Reza. "qoalaplus.com." 12 Juli 2022. *Tangible Asset (Aset Berwujud): Pengertian, Karakteristik, Contoh, Cara Menghitung*. 20 Desember 2022.
- Rahman, Mochamad Reza. *Perkembangan UMKM di Indonesia*. Skripsi. Pontianak, 2013.
- Ratri, Dian. "Brand Positioning: Definisi dan Strategi Penerapannya." 24 Juni 2022. *qontak.com*. 20 Desember 2022.
- Restu. "Cash flow : pengertian, jenis, dan metode." Februari 2022. *Gramedia.com*. 16 Desember 2022.

- Riadi, Muchlisin. *Kapasitas Produksi (Pengertian, Aspek, Jenis, Perencanaan dan Strategi)*. 29 Agustus 2020.
- Rinaldi, Ferry. *Manajemen Operasional*. Bandung: Salemba Empat, 2014.
- Rita, SE., M.Si. "SERVICESCAPE." 27 Juli 2020. *bbs.binus.ac.id*. 19 Desember 2022.
- Rusky, Ahmad. *Manajemen Penggajian dan Pengupahan Karyawan Perusahaan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2001.
- Samryn, L. M. *Akuntansi Manajemen (1st ed)*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group, 2012.
- Setiaji, Hidayat. *Upah, Cuti, Sampai PHK, Ini Perubahan di UU Ciptaker*. 7 Oktober 2020. 16 Desember 2022.
- Yamit, Zulian. *Manajemen Produksi dan Operasi. Edisi ke 2*. Yogyakarta: EKONISIA, 2012.