

**PERENCANAAN BISNIS AYAM KODOK “AKOBA”  
BERBASIS *ONLINE***

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**dalam menempuh Pendidikan**

**DIPLOMA III**



Oleh:

**HAFIDZ MUHTARAM**

**Nomor Induk: 201923727**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

**2023**

## **PERNYATAAN MAHASISWA**

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Hafidz Muhtaram  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 26 April 2001  
NIM : 201923727  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

### **“Perencanaan Bisnis Ayam Kodok “AKOBA” Berbasis Online”**

- 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, 6 Februari 2023

Yang membuat pernyataan,



Hafidz Muhtaram

## LEMBAR PENGESAHAN

### TUGAS AKHIR

**“PERENCANAAN BISNIS AYAM KODOK “AKOBA” BERBASIS *ONLINE* ”**

NAMA : HAFIDZ MUHTARAM  
NIM : 201923727  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing I,



Drs. Rohyan Sosiadi. Dipl.Hot. M.Pd  
NIP. 19600715 19970 3 001

Pembimbing II,



Dr. Ananta Budhi Danudara, Ba., M.Sc., CPM (Asia)  
NIP. 19750611 200212 1 001

Bandung, 5 Desember

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

## PERENCANAAN BISNIS AYAM KODOK “AKOBA” BERBASIS ONLINE

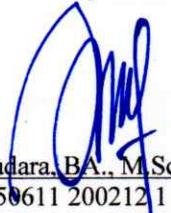
NAMA : HAFIDZ MUHTARAM  
NIM : 201923727  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



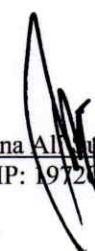
Dr. Ananta Budhi Danudara, BA., M.Sc., CPM (Asia).  
NIP. 19750611 200212 1 001

Pengaji I,



Dr. Heru Riyadi, MM. Par.  
NIP: 19660122 199603 1 001

Pengaji II,



R. Sondjana Al luganda, S.Sos., M.M.Par.  
NIP: 19720322 200502 1 001

Bandung, 14 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. Goelton, S.Sos., M.Sc  
NIP. 19710506 199803 1 001

## KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadirat Allah SWT, berkat rahmat dan karuianinya penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul "**PERENCANAAN BISNIS AYAM KODOK “AKOBA” BERBASIS ONLINE**". Tujuan dan kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dapat mengikuti ujian sidang Program Diploma III pada Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak dapat terlaksana tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, S.Sos., 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 R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., M.M.Par Selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi. Dipl.Hot. M.Pd. Selaku Pembimbing I yang telah memberikan ilmu dan bimbingan kepada penulis dengan penuh kesabaran dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Dr. Ananta Budhi Danudara, Ba., M.Sc., CPM (Asia). Selaku Pembimbing II yang telah senantiasa membimbing dan memberi saran serta dukungan kepada penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen pengajar dan staff Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Teman-teman Program Studi Manajemen Tata Boga Angkatan Tahun 2022.
9. Teman-teman organisasi Pecinta Alam Tapa Samida yang telah memberikan dukungan serta gambaran mengenai penulisan Tugas Akhir ini.
10. CV. Setia Boga yang telah memfasilitasi tempat untuk membuat produksi.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran serta kritik yang membangun. Semoga Tugas Akhir ini dapat membawa manfaat bagi kita semua.

Bandung, 15 September 2022

Hafidz Muhtaram

## DAFTAR ISI

|  |    |
|--|----|
| KATA PENGANTAR .....                               | i  |
| BAB I PENDAHULUAN .....                            | 1  |
| 1.1. Latar Belakang.....                           | 1  |
| 1.2. Gambaran Umum .....                           | 8  |
| 1.3. Deskripsi Bisnis.....                         | 8  |
| 1.4. Deskripsi Logo dan Nama.....                  | 11 |
| 1.5. Identitas Bisnis .....                        | 13 |
| 1.6. Visi dan Misi .....                           | 14 |
| 1.6.1. Visi usaha .....                            | 15 |
| 1.6.2. Misi usaha .....                            | 15 |
| 1.7. Gambaran Umum Model Bisnis .....              | 15 |
| 1.8. SWOT Analysis .....                           | 17 |
| 1.9. Hambatan Usaha.....                           | 17 |
| 1.9.1. <i>Strength</i> .....                       | 17 |
| 1.9.2. <i>Weakness</i> .....                       | 18 |
| 1.9.3. <i>Opportunities</i> .....                  | 18 |
| 1.10. Spesifikasi Produk .....                     | 19 |
| 1.11. Jenis Badan Usaha .....                      | 23 |
| 1.12. Aspek Legalitas .....                        | 26 |
| BAB II ASPEK PRODUK DAN JASA .....                 | 28 |
| 2.1. Daftar Deskripsi Produk.....                  | 28 |
| 2.2. Analisa Keunggulan Produk.....                | 35 |
| 2.2.1. Produk.....                                 | 36 |
| 2.2.2. Pelayanan .....                             | 36 |
| 2.3. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi..... | 37 |
| 2.4. Penyajian dan Kemasan Produk .....            | 38 |
| 2.5. Mekanisme Quality Check .....                 | 40 |
| BAB III RENCANA PEMASARAN .....                    | 42 |
| 3.1. Riset Pasar .....                             | 42 |
| 3.1.1. Metode Riset Pasar .....                    | 42 |
| 3.1.2. Segmentasi Pasar .....                      | 43 |
| 3.1.3. Target Pasar.....                           | 44 |

|   |           |
|---|-----------|
| 3.1.4. Brand Positioning .....                            | 45        |
| 3.2. Validasi Produk .....                                | 45        |
| 3.3. Kompetitor .....                                     | 49        |
| 3.4. Program Pemasaran .....                              | 50        |
| 3.5. Media Pemasaran.....                                 | 53        |
| 3.6. Proyeksi Penjualan.....                              | 57        |
| <b>BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL.....</b>              | <b>60</b> |
| 4.1. Identitas Founder .....                              | 60        |
| 4.2. Struktur Organisasi .....                            | 60        |
| 4.3. Job Analysis dan Job Description.....                | 61        |
| 4.4. Anggaran Tenaga Kerja .....                          | 64        |
| 4.5. Service Scape .....                                  | 65        |
| 4.6. Action Plan & Report.....                            | 66        |
| <b>BAB V ASPEK KEUANGAN.....</b>                          | <b>68</b> |
| 5.1. Metode Pencatatan Akuntansi .....                    | 68        |
| 5.2. Capital Expenditure .....                            | 69        |
| 5.2.1. Tangible Investment .....                          | 69        |
| 5.2.2. Intangible Investment .....                        | 71        |
| 5.2.3. Working Capital .....                              | 72        |
| 5.3. Nilai Waktu Uang .....                               | 73        |
| 5.4. Pendanaan Investasi .....                            | 74        |
| 5.5. Penentuan Titik Impas dan Laba Yang Dibarapkan ..... | 74        |
| 5.5.1. Variable Cost Dan Fixed Cost.....                  | 74        |
| 5.5.2. Break Even Point (BEP) .....                       | 75        |
| 5.5.3. Cost Volume Profit .....                           | 76        |
| 5.6. Identifikasi Cash Inflow & Outflow .....             | 77        |
| 5.6.1. Operating Budget.....                              | 77        |
| 5.6.2. Pengaruh Makro Ekonomi .....                       | 81        |
| <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>                               | <b>82</b> |
| <b>LAMPIRAN .....</b>                                     | <b>85</b> |
| TURNITIN .....  | 86        |
| BERITA ACARA .....  | 88        |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| Tabel 1. 1 Jumlah Penduduk Di Bandung .....                        | 1  |
| Tabel 1. 2 Jumlah UMKM Di Bandung .....                            | 4  |
| Tabel 1. 3 Produsen Ayam Kodok Di Bandung .....                    | 6  |
| Tabel 1. 4 SWOT Analysis .....                                     | 19 |
| Tabel 2. 1 Peralatan Dan Perlengkapan Akoba                        | 37 |
| Tabel 3. 1 Daftar Kompetitor Ayam Kodok Di Bandung                 | 50 |
| Tabel 3. 2 Proyeksi Biaya Promosi Akoba                            | 57 |
| Tabel 3. 3 <i>Proyeksi Penjualan Akoba</i>                         | 58 |
| Tabel 4. 1 Anggaran Tenaga Kerja Akoba                             | 65 |
| Tabel 4. 2 Action Plan Akoba                                       | 67 |
| Tabel 5. 1 Accrual Basis Akoba                                     | 69 |
| Tabel 5. 2 Capital Expenditure Peralatan                           | 70 |
| Tabel 5. 3 Capital Expenditure Perlengkapan                        | 71 |
| Tabel 5. 4 Capital Expenditure Aksesoris                           | 71 |
| Tabel 5. 5 Intangible Investment Akoba                             | 72 |
| Tabel 5. 6 Working Capital Akoba                                   | 72 |
| Tabel 5. 7 Pendanaan Investasi Akoba                               | 74 |
| Tabel 5. 8 <i>Fixed Cost, Variable Cost &amp; Mixed Cost</i> Akoba | 75 |
| Tabel 5. 9 Income Statement Per Bulan                              | 77 |
| Tabel 5. 10 Budget Income Statement Selama 1 Tahun                 | 79 |
| Tabel 5. 11 Operating Budget Jangka Selama 5 Tahun                 | 79 |

## DAFTAR GAMBAR

|   |    |
|---|----|
| Gambar 1. 2 Contoh Kemasan Akoba .....        | 10 |
| Gambar 1. 3 Design Logo Akoba.....            | 12 |
| Gambar 1. 4 Lokasi Usaha Akoba .....          | 14 |
| Gambar 1. 5 Business Model Canvas Akoba ..... | 16 |
| Gambar 1. 6 Uji Panelis Ahli .....            | 21 |
| Gambar 1. 7 Uji Panelis Non Ahli.....         | 21 |
| Gambar 2. 1 Daftar Harga & Menu Akoba         | 28 |
| Gambar 2. 2 Ayam Kodok Dari Akoba             | 30 |
| Gambar 2. 3 Ayam Kodok Di Bandung             | 30 |
| Gambar 2. 4 Ayam Kodok Dari Bali              | 31 |
| Gambar 2. 5 Paket 1 Akoba                     | 32 |
| Gambar 2. 6 Paket 2 Akoba                     | 32 |
| Gambar 2. 7 Paket 3 Akoba                     | 33 |
| Gambar 2. 8 Varian Sauce Akoba                | 34 |
| Gambar 2. 9 Tampilan Side Dishes Akoba        | 35 |
| Gambar 2. 10 Tampilan Kemasan Satuan Akoba    | 39 |
| Gambar 2. 11 Tampilan Kemasan Paket Akoba     | 39 |
| Gambar 3. 1 Instagram Akoba                   | 51 |
| Gambar 3. 2 Facebook Akoba                    | 51 |
| Gambar 3. 3 Tiktok Akoba                      | 52 |
| Gambar 3. 4 Twitter Akoba                     | 52 |
| Gambar 4. 1 Struktur Organigram Akoba .....   | 61 |
| Gambar 4. 2 Service Scape .....               | 65 |