

RENCANA BISNIS KEDAI “NEVADA”
DI TANJUNG JABUNG BARAT

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

MUHAMMAD NIDZAM AL ISLAMI

NOMOR INDUK: 201923679

JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI TATA HIDANG

2022

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Muhammad Nidzam Al-Islami
Tempat/Tanggal Lahir : Kuala Tungkal, 10 Desember 2001
NIM : 201923679
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas akhir yang berjudul : **“Rencana Bisnis Kedai “Nevada” di Tanjung Jabung Barat”** ini merupakan hasil karya 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 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 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 Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 6 Januari 2023

Yang membuat pernyataan



M. Nidzam Al-Islami

201923679

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

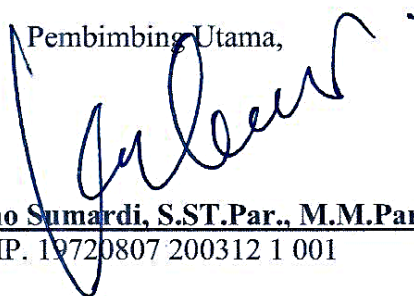
RENCANA BISNIS KEDAI "NEVADA" DI TANJUNG JABUNG BARAT

NAMA : Muhammad Nidzam Al Islami

NIM : 201923679

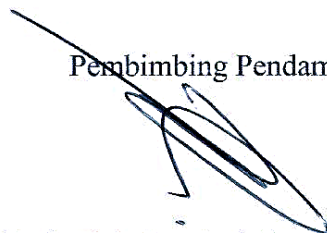
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



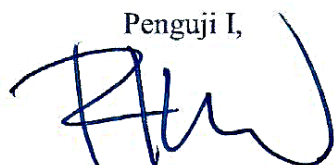
Valentino Sumardi, S.ST.Par., M.M.Par
NIP. 19720807 200312 1 001

Pembimbing Pendamping,



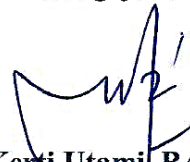
Deden Rudy Mustafa, S.Sos, M.M.
NIP. 19690718 199103 1 009

Penguji I,



Ridwan Iskandar, SE., MM

Penguji II,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

Bandung, 10 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama
Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP. 19710506 199803 1 001

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Kuasa atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya lah tugas akhir yang merupakan syarat kelulusan Diplioma III program studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berjudul **“RENCANA BISNIS KEDAI “NEVADA” DI TANJUNG JABUNG BARAT”** ini dapat terselesaikan.

Dalam proses penyusunan, Penulis mendapat banyak dukungan, arahan serta bimbingan dari berbagai pihak sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan benar dan tepat waktu. Oleh karena itu penulis mengucapkan banyak 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, MM. Par., CHM., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina, M. Pd., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak M. Romi Okta Viano, Amd. Par., SE. selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Valentino Sumardi, S.ST.Par., M.M.Par Selaku pembimbing utama yang telah memberi arahan dan dukungan dalam penyusunan tugas akhir,

6. Bapak Deden Rudy Mustafa S.Sos, M.M. Selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan waktu serta arahan dalam menyempurnakan penulisan tugas akhir.
7. Seluruh Dosen Program Studi Tata Hidang yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada Penulis.
8. Admin Program Studi Tata Hidang yang telah membantu mengurus nilai mata kuliah dan persyaratan sidang
9. Kedua orang tua serta keluarga penulis yang memberikan dukungan secara materi atau non materi.
10. Kepada pemerintah Kabupaten Tanjung Jabung Barat yang telah memberikan beasiswa kepada penulis sehingga penulis dapat berkuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
11. Kepada sahabat penulis yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang selalu memberikan motivasi serta semangat agar tugas akhir ini dapat selesai tepat waktu.
12. Seluruh rekan mahasiswa/I semester 6A Tata Hidang yang selalu memberikan dukungan selama proses kuliah dan dalam segala aspek dalam penyusunan tugas akhir ini.

Penulis menyadari kekurangan dalam penyusunan tugas akhir ini. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran maupun kritik guna membangun dan menyempurnakan isi dari tugas akhir ini.

Bandung, 6 Januari 2023

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	4
1. Deskripsi Bisnis	4
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	5
3. Identitas Bisnis	6
C. Visi dan Misi	7
D. <i>SWOT Analysis</i>	8
E. Spesifikasi Produk/Jasa.....	12
F. Jenis Badan Usaha.....	19
G. Aspek Legalitas	20

BAB II	22
ASPEK PRODUK/JASA	22
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	22
B. Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	23
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	23
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa	33
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	38
BAB III.....	40
RENCANA PEMASARAN	40
A. Riset Pasar.....	40
1. Segmen.....	40
2. Target	43
3. <i>Positioning</i>	45
B. Validasi Produk.....	46
C. Kompetitor	47
D. Program Pemasaran.....	49
E. Media Pemasaran	51
F. Proyeksi Penjualan	52

BAB IV	55
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	55
A. <i>Identitas Owner/Founder</i>	55
B. <i>Struktur Organisasi</i>	55
C. <i>Job Analysis dan Job Description</i>	56
D. <i>Manning Budget/ Anggaran Tenaga Kerja</i>	60
E. <i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	61
F. <i>Action Plan & Report</i>	67
BAB V	70
ASPEK KEUANGAN	70
A. <i>Metode Pencatatan Akuntansi</i>	70
1. <i>Cash Basis</i>	70
2. <i>Accrual Basis</i>	65
B. <i>Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)</i>	71
1. <i>Tangible Investment</i>	71
2. <i>Intangible Investment</i>	79
3. <i>Working Capital</i>	81
C. <i>Time Value of Money (Nilai Waktu Uang)</i>	82
1. <i>Present Value</i>	82
2. <i>Future Value</i>	84

D. Pendanaan Investasi	86
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	87
1. <i>Variable Cost, Fixed Cost, dan Mixed Cost</i>	87
2. <i>Break Even Point</i>	88
3. <i>Cost Volume Profit</i>	89
F. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	90
1. <i>Operating Budget</i>	90
2. <i>Cash Flow Projection</i>	93
3. Pengaruh Makro Ekonomi	94
DAFTAR PUSTAKA	95
DAFTAR LAMPIRAN	98

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 DAFTAR PESAING	2
TABEL 1.2 <i>ANALYSIS SWOT</i>	9
TABEL 1.3 MENU KEDAI NEVADA.....	13
TABEL 2.1 PUTU MOCKTAIL KEDAI NEVADA.....	25
TABEL 2.2 KEMBANG TAHU MOCKTAIL KEDAI NEVADA	25
TABEL 2.3 LEMONADE COFFEESO KEDAI NEVADA	26
TABEL 2.4 SPARKLING WATERMELON KEDAI NEVADA.....	27
TABEL 2.5 BLACK PARADE KEDAI NEVADA	27
TABEL 2.6 VIVA LA VIDA KEDAI NEVADA	28
TABEL 2.7 VIRGIN MOJITO KEDAI NEVADA	28
TABEL 2.8 VIRGIN PINA COLADA KEDAI NEVADA.....	29
TABEL 2.9 CAPPUCINO KEDAI NEVADA	30
TABEL 2.10 AMERICANO KEDAI NEVADA	30
TABEL 2.11 ESPRESSO KEDAI NEVADA	31
TABEL 2.12 CHOCOLATE KEDAI NEVADA	31
TABEL 2.13 MATCHA LATTE KEDAI NEVADA.....	32
TABEL 2.14 FRENCH FRIES KEDAI NEVADA	32
TABEL 2.15 SPICY GARLIC TOFU KEDAI NEVADA.....	33
TABEL 2.16 CHICKEN POP KEDAI NEVADA	33
TABEL 2.17 ALAT SAJI KEDAI NEVADA.....	34
TABEL 2.18 KEMASAN <i>TAKE AWAY</i> KEDAI NEVADA	37
TABEL 2.19 MEKANISME <i>QUALITY CHECK</i> KEDAI NEVADA.....	39
TABEL 3.1 PERKIRAAN PENGUNJUNG PESAING.....	45
TABEL 3.2 ASPEK PERSAMAAN DAN PERBEDAAN DENGAN PESAING ...	48

TABEL 3.3 PROGRAM PEMASARAN KEDAI NEVADA SELAMA SATU TAHUN.....	50
TABEL 3.4 PROYEKSI PENJUALAN KEDAI NEVADA SELAMA 5 TAHUN .	53
TABEL 4.1 IDENTITAS OWNER	55
TABEL 4.2 JOB ANALYSIS DAN JOB DESCRIPTION	57
TABEL 4.3 RANCANGAN ANGGARAN TENAGA KERJA KEDAI NEVADA	61
TABEL 4.4 ACTION PLAN PERSIAPAN KEDAI NEVADA	68
TABEL 4.5 ACTION PLAN KEDAI NEVADA SELAMA 5 TAHUN	69
TABEL 5.1 TANGIBLE ASSET KEDAI NEVADA	72
TABEL 5.2 TARIF PENYUSUTAN FISKAL.....	76
TABEL 5.3 DEPRESIASI TANGIBLE ASSET KEDAI NEVADA.....	76
TABEL 5.4 INTANGIBLE ASSET KEDAI NEVADA	80
TABEL 5.5 TARIF AMORTISASI.....	80
TABEL 5.6 AMORTISASI INTANGIBLE ASSET KEDAI NEVADA.....	81
TABEL 5.7 WORKING CAPITAL KEDAI NEVADA	82
TABEL 5.8 NET PRESENT VALUE KEDAI NEVADA.....	84
TABEL 5.9 FUTURE VALUE KEDAI NEVADA	85
TABEL 5.10 KEBUTUHAN MODAL KEDAI NEVADA.....	86
TABEL 5.11 VARIABLE COST, FIXED COST, DAN MIXED COST KEDAI NEVADA.....	87
TABEL 5.12 BREAK EVEN POINT KEDAI NEVADA.....	88
TABEL 5.13 COST VOLUME PROFIT KEDAI NEVADA	89
TABEL 5.14 INCOME STATEMENT KEDAI NEVADA.....	91
TABEL 5.15 OPERATIONAL CASH FLOW KEDAI NEVADA.....	92
TABEL 5.16 CASH INFLOW DAN CASH OUTFLOW KEDAI NEVADA	93
TABEL 5.17 INFLASI DI INDONESIA 2018-2022	94

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 DESAIN LOGO NEVADA	5
GAMBAR 1.2 LOKASI KEDAI NEVADA	7
GAMBAR 2.1 DESIGN MENU KEDAI NEVADA	22
GAMBAR 2.2 WAKTU NONGKRONG MASYARAKAT TANJUNG JABUNG BARAT	24
GAMBAR 3.1 KETERKTARIKAN MAYARAKAT TANJUNG JABUNG BARAT	41
GAMBAR 3.2 KEBIASAAN MASYARAKAT TANJUNG JABUNG BARAT	42
GAMBAR 3.3 KUESIONER KEBUTUHAN MASYARAKAT TANJUNG JABUNG BARAT	43
GAMBAR 3.4 POSITIONING STATEMENT KEDAI NEVADA.....	46
GAMBAR 3.5 VALUE PROPOTION CANVAS KEDAI NEVADA	47
GAMBAR 4.1 STRUKTUR ORGANISASI KEDAI	56
GAMBAR 4.2 LAY OUT KEDAI NEVADA	62
GAMBAR 4.3 TAMPAK DEPAN KEDAI NEVADA.....	62
GAMBAR 4.4 DINING AREA KEDAI NEVADA.....	63
GAMBAR 4.5 AREA PRODUKSI KEDAI NEVADA.....	63
GAMBAR 4.6 GUEST RESTROOM KEDAI NEVADA	64
GAMBAR 4.7 BACK AREA KEDAI NEVADA.....	64
GAMBAR 4.8 EMPLOYE LOCKER KEDAI NEVADA.....	65
GAMBAR 4.9 EMPLOYE RESTROOM KEDAI NEVADA	65
GAMBAR 4.10 OFFICE KEDAI NEVADA	66
GAMBAR 4.11 GENERAL STORE KEDAI NEVADA.....	66
GAMBAR 5.1 RUMUS PRESENT VALUE	83
GAMBAR 5.2 RUMUS NET PRESENT VALUE	83
GAMBAR 5.3 RUMUS FUTURE VALUE.....	85

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, A. P., & Nirmala, A. T. (2002). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Surabaya: Prima Media.
- Afuah, A. (2003). *Business Models: A Strategic Management Approach*. McGraw-Hill Companies.
- Armstrong, G., & Kotler, P. (2001). *Prinsip-prinsip pemasaran. Edisi 2, Jilid 8*. Jakarta: Erlangga.
- Assauri. (1999). *Manajemen Produksi dan Operasi, Edisi Revisi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Blocher, E. J., Stout, D. E., Cokins, G., & Wijaya, D. (2013). *Cost Management: A Strategic Emphasis Book 1*. Jakarta: Salemba Empat.
- Boediono. (2001). *Pengantar Ilmu Ekonomi No.2 Ekonomi Makro. Edisi II*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Chang, H. (2021). Why cleaning the invisible in restaurants is important during COVID-19: A. 1.
- Dessler, G. (2010). *Manajemen Sumber Daya Manusia (Edisi Kesepuluh)*. Jakarta Barat: PT Indeks.
- Fuad, S. (2000). *Pengantar Bisnis*. Jakarta: Gramedia.
- Halim, A., & Kusufi, M. S. (2011). *AKuntansi Keuangan Daerah*. Jakarta: Salemba Empat.
- Harahap, & Syarif, S. (2004). *Analisis Kristis Atas Laporan Keuangan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.
- Hasibuan, M. S. (2010). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Heizer, J., & Render, B. (2015). *Manajemen Operasi Edisi Ke-11*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hery. (2016). *Analisis Laporan Keuangan Integrated and Comprehensive Edition*. Jakarta: Grasindo.
- Jambi, D. (2022, Oktober 3). *DPMPSTSP Jambi*. Retrieved from <https://perizinan.jambikota.go.id/frontend/web/site/perizinandetail?id=44>
- Kasmir, & Jakfar. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis*. Bogor: Kencana.
- KBBI. (2022, Oktober 3). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Retrieved from <https://kbbi.web.id/kedai>
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2008). *Prinsip-Prinsip Pemasaran, Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.

- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Manajemen Pemasaran Edisi 12*. Jakarta: PT. Indeks.
- Lanning, M. J., & Michaels, E. G. (1988). *A Business is a value delivery system*. 13.
- Lasher, W. R. (2017). *Practical Financial Management (Eight Edi)*. USA: Cengage Learning.
- Lovelock, Christopher, Wirtz, J., & Mussry, J. (2011). *Pemasaran Jasa Edisi 7*. Jakarta: Erlangga.
- Lupiyoadi, R. (2013). *Manajemen Pemasaran Jasa*. Jakarta: Salemba Empat.
- Modjo, M. L. (2022). PERKEMBANGAN KEDAI KOPI & MOCKTAIL MENJADI PELUANG USAHA. 52.
- Munawir, S. (2007). *Analisa Laporan Keuangan Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty.
- Murpi, S., & Iskandar, D. T. (2011). *Manajemen Bisni untuk Orang Awam*. Bekasi: Laskar Aksara.
- Nafarin, M. (2007). *Penganggaran Perusahaan Edisi Ketiga*. Jakarta: Salemba Empat.
- Pajak, D. j. (2022, December 10). *Pajak.go.id*. Retrieved from Penyusutan dan Amortisasi: <https://www.pajak.go.id/id/penyusutan-dan-amortisasi>
- Pendit, N. S. (2001). *Membangun Bali*. Denpasar: Pustaka Bali Post.
- Peter, & Olson. (2013). *Perilaku Konsumen dan Strategi Pemasaran*. (D. T. Wiandani, Trans.) Jakarta: Salemba Empat.
- Purwanti, A., & Prawironegoro, D. (2013). *Akuntansi Manajemen Edisi Ketiga*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Rangkuti, F. (2006). *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: Gramedia.
- Rangkuti, F. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis & Investasi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Riyadi, H., Masatip, A., & Wibowo, B. (2011). *Pengetahuan Menu*. Bandung: Alfabeta.
- Rudianto. (2012). *Pengantar Akuntansi : Konsep & Teknik Penyusunan Laporan Keuangan*. Jakarta: Erlangga.
- Simanjuntak, P. (2011). *Manajemen dan Evaluasi Kinerja*. Jakarta: Lembaga Penerbit Univ. Indonesia.
- Sjahrial, D. (2008). *Pengantar Manajemen Keuangan*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Sugiyama, G. (2013). *Manajemen Aset Pariwisata*. Bandung: Guardaya Intimarta.
- Sugiyono. (2009). *Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suteja, I. G. (n.d.).

- Swastha, B. (2012). *Manajemen Penjualan*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Viveiros, D. R. (2000). *The Rise and Fall of The American Diner*. Newport: Salve Regina University.
- Wasana, J. (2008). *Manajemen Pemasaran Analisis Perencanaan Implementasi dan Pengendalian Jilid II*. Jakarta: Erlangga.
- Wheeler, A. (2009). *Designing Brand Identity: An Essential Guide for The Whole Branding Team*. John Wiley & Sons.
- Wood, M. (2009). *Panduan Perencanaan Pemasaran*. Jakarta: INDEKS.