

**PERENCANAAN BISNIS ICE CREAM SHOP DI KAWASAN KEMANG
JAKARTA SELATAN**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh Ujian Akhir
Program Diploma III



Oleh :

DEBBY HUMAIROH FADILA
Nomor Induk : 201722372

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA NHI BANDUNG
2020**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

**PERENCANAAN BISNIS ICE CREAM SHOP DI KAWASAN KEMANG JAKARTA
SELATAN**

NAMA : Debby Humairoh Fadila
NIM : 201722372
PROGRAM STUDI : MPI
JURUSAN : Hospitaliti

Pembimbing I,



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

Pembimbing II,


18.12.20

TEDI SUTADI, S. ST. Par., MM.Par
NIP. 196208251990031001

Bandung,

Mengetahui,
Kabag. Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan,

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



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya

Nama Debby Humairoh Fadila
Tempat/Tanggal Lahir Jakarta, 20 February 1998
NIM 201722372
Program Studi Menejemen Patiseri
Jurusan Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul: **PERENCANAAN BISNIS ICE CREAM SHOP DI KEMANG 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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 20 Januari 2021
Yang membuat pernyataan,



Debby Humairoh Fadila
NIM: 201722372

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis haturkan kepada Allah SWT atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang merupakan syarat kelulusan dalam menempuh studi pada program Jurusan Hospitaliti Diploma III, Program studi Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan judul, **“PERENCANAAN BISNIS ICE CREAM SHOP DI KAWASAN KEMANG JAKARTA SELATAN”**.

Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih sebanyak-banyaknya kepada beberapa pihak yang sudah membantu penulis baik langsung dan tidak langsung untuk menyelesaikan Tugas Akhir. Penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.sos., M.sc. sebagai Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
3. Bapak Edison Sitompul, S.sos., MM. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
4. Bapak Tedi Sutadi, S. ST. Par., MM.Par. selaku Ketua Program Studi di Manajemen Patiseri, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dan pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.
5. Ibu Arti Sufianti, S.Sos, M.Pd. selaku pembimbing I penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, memberi saran dan masukannya kepada penulis.
6. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

7. Kepada keluarga penulis yang selalu memberikan motivasi, bantuan, doa dan juga kasih sayangnya, terutama untuk Firda Aulyah selaku ibu kandung, Babby Febrina, Aji selaku kakak penulis , Bobby dan Daffa selaku adik penulis serta papa dan dad yang selalu memberikan semangat sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Kepada sahabat penulis yang selalu memberi semangat,motivasi dan doa terutama PBC, Adinda nada, Rabiul aqlima, Imtinan rahmi, grup Lulus Cepat Nikah Cepat, dan grup Pusing Plan yang menjadi tempat berbagi.
9. Seluruh teman – teman Program Studi Manajemen Patiseri kelas 6B atas bantuan dan dukungan sampai Tugas Akhir ini selesai.
10. Kepada Seluruh pihak yang tidak dapat untuk diucapkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dalam pembuatan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari Tugas Akhir ini masih banyak kekurangannya untuk itu penulis akan menerima kritik dan saran yang akan diberikan oleh seluruh pembaca dengan senang hati. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
EXECUTIVE SUMMARY.....	xi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	5
C. Visi dan Misi	10
D. SWOT Analysis	11
E. Spesifikasi Produk/Jasa.....	13
BAB II ASPEK PRODUK.....	16
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	16
B. Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	19
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	20
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa	22
E. <i>Mekanisme Quality Check</i>	23
BAB III RENCANA PEMASARAN	26
A. Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i>)	26
1. <i>Segmenting</i> (segmentasi pasar)	26
2. <i>Targeting</i> (target pasar).....	29
3. Positioning.....	29
B. Validasi	30
C. Kompetitor	34
D. Program Pemasaran.....	36
E. Media Pemasaran	38
F. Proyeksi Penjualan.....	41
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	44
A. Identitas owners/founders	44
B. Struktur Organisasi.....	45
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	46
1. <i>Job Analysis</i>	46
2. <i>Job Description</i>	47
D. <i>Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja</i>	50
E. Service Scape (Layout/ Flow).....	52
F. Action Plan dan Report	57
BAB V ASPEK KEUANGAN	63
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	63
1. Cash Basis (one shoot project).....	63
2. Accrual Basis (going concern)	63
B. Capital Expenditure (identifikasi Initial Investment).....	64

1.	Tangible Investment (Depreciation : terminal cash flow).....	64
2.	Intangible Investment (Amortization).....	68
3.	Working Capital (terminal cash flow).....	69
C.	Time Value Of Money (nilai waktu uang).....	70
1.	<i>Present Value</i> (nilai sekarang)	71
2.	Future Value (nilai yang akan datang)	72
D.	Pendanaan Investasi (<i>agency theory</i>).....	73
E.	Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	74
1.	Biaya Variable (<i>Variable Cost</i>).....	75
2.	Biaya tetap (<i>Fixed Cost</i>).....	76
3.	Break Even Point (BEP).....	77
4.	Cost Volume Profit (CVP).....	79
5.	Identifikasi Cash Inflow & Outflow	79
6.	Operating Budget	80
7.	Cash Flow Projection	81
F.	Pengaruh Makro Ekonomi (Inflasi : Perumbuhan Ekonomi)	82
	DAFTAR PUSTAKA	83
	BIODATA PENULIS.....	86

DAFTAR TABEL

tabel 1 Bmc D/S Parlor	4
Tabel 2 Spesifikasi Usaha	13
Tabel 3 Produk Dessert D/S Parlor	17
Tabel 4 Rencana Produksi D/S Parlor Pada Bulan Pertama.....	21
Tabel 5 Contoh Kemasan Produk	23
Tabel 6 Variabel Segmentasi Utama D/S Parlor	28
Tabel 7 Pesaing Langsung (Dekat) Dari D/S Parlor	34
Tabel 8 Pesaing Jauh	35
Tabel 9 Program Dan Biaya D/S Parlor	36
Tabel 10 Proyeksi Penjualan Selama 1 Tahun	42
Tabel 11 Proyeksi Penjualan Dalam 5 Tahun	43
Tabel 12 Struktur Organisasi	45
Tabel 13 Anggaran Tenaga Kerja D/S Parlor.....	51
Tabel 14 Action Plan.....	57
Tabel 15 Tangible Investment.....	64
Tabel 16 Tarif Dan Masa Penyusutan Fisikal	66
Tabel 17 Depresiasi Tangible Investment	67
Tabel 18 Intangible Investment D/S Parlor	68
Tabel 19 Masa Manfaat Dan Tarif Amortisas	69
Tabel 20 Depresiasi Intangible Investment.....	69
Tabel 21 Working Capital D/S Parlor.....	69
Tabel 22 Present Value	71
Tabel 23 Future Value D/S Parlor	72
Tabel 24 Rincian Investment D/S Parlor	73
Tabel 25 Loan Installment.....	74
Tabel 26 Variable Cost D/S Parlor	76
Tabel 27 Fixed Cost D/S Parlor	77
Tabel 28 Investment Analysis D/S Parlor	78

Tabel 29 Perhitungan Payback Period.....	78
Tabel 30 Income Statement D/S Parlor.....	80
Tabel 31 Cash Flow	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo D/S Parlor	7
Gambar 2 Lokasi.....	9
Gambar 3 Tampak Lokasi Usaha.....	10
Gambar 4 Hasil Kuesioner Validasi Produk D/S Parlor.....	30
Gambar 5 Media Sosial Paling Banyak Digunakan.....	39
Gambar 6 Contoh Promosi Hari Besar.....	40
Gambar 7 Contoh Gambar Promosi Melalui Twitter Dan Facebook	41
Gambar 8 Layout	52
Gambar 9 Layout	53
Gambar 10 Layout	53
Gambar 11 Layout	53
Gambar 12 Layout	54
Gambar 13 Layout	55
Gambar 14 Layout	55
Gambar 15 Service Scape.....	56
Gambar 16 Poster Grand Opening	62

DAFTAR PUSTAKA

- Abas, M. (2018, desember 10). ANALISIS PELANGGARAN PEMBAYARAN UPAH MINIMUM (Studi Putusan No. 401/PID.B/2012/PN.Bwi). *justisi, jurnal ilmu hukum*, 45.Retrieved from
<http://journal.ubpkarawang.ac.id/index.php/IlluHukum/article/view/402>
- Adha, R. (2018, oktober 25). *Food Startup Indonesia, Wadah Untuk Para Startup Mengembangkan Bisnis di Bidang Kuliner.* Retrieved from indiekraf:
<https://indiekraf.com/food-startup-indonesia-wadah-untuk-para-startup-mengembangkan-bisnis-di-bidang-kuliner/?cv=1>
- AKUNTANSI MANAJEMEN - Budgeting: Preparing Master Budget, Static Budget, and Flexible Budget*. (2015, maret 2015). Retrieved from fekom:
- Binus.ac.id. (2017, juni 25). *PEMILIHAN LOKASI USAHA SEBAGAI SALAH SATU STRATEGI DALAM BUSINESS START UP.* Retrieved from binus university:
<https://binus.ac.id/malang/2017/06/pemilihan-lokasi-usaha-sebagai-salah-satu-strategi-dalam-business-start-up/?cv=1>
- Devita, A., Wahyudi, I., & Stephanus, &. D. (2014). *NILAI LIKUIDITAS (LIQUIDITY VALUE)*. Retrieved from <https://danielstephanus.wordpress.com/page/36/>
- Dosen pendidikan. (2020, april 9). *Pengertian Bisnis Menurut Para Ahli.* Retrieved from dosen pendidikan web site: <https://www.dosenpendidikan.co.id/pengertian-bisnis-menurut-para-ahli/?cv=1>
- Dr. Mahmud Enny widyaningrum, M., & Dra. Endang Siswanti, S. (2017). *MANAJEMEN SUMBER DAYA MANUSIA. UBHARA MANAJEMEN PRESS*, 31.
- Ejournal unib. (2011). *PENGARUH PROSES PEMBUATAN ES KRIM TERHADAP MUTU ES KRIM BERBAHAN BAKU PISANG.* Retrieved from jurnal agro industri:
<https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri/article/view/3928?cv=1>
- Haikal, w. (2019, november 17). *Human Resource Planning (HRP) yang dilakukan perusahaan.* Retrieved from <https://wildanhaikal32.blogspot.com>
- Indiekraf. (2018, oktober 25). *Food startup indonesia, wadah untuk para startup mengembangkan bisnis di bidang kuliner.* Diambil kembali dari indiekraf:
<https://indiekraf.com/food-startup-indonesia-wadah-untuk-para-startup-mengembangkan-bisnis-di-bidang-kuliner/?cv=1>

- Mesineskrim.co. (2017, november 17). *Cara membuat ice cream oreo yang lezat dan nikmat*. Retrieved from mesineskrim web site: <https://mesineskrim.co/cara-membuat-ice-cream-oreo/?cv=1>
- Dosen pendidikan. (2020, april 9). *Pengertian bisnis menurut para ahli*. Retrieved from dosen pendidikan web site: <https://www.dosenpendidikan.co.id/pengertian-bisnis-menurut-para-ahli/?cv=1>
- Ejournal unib. (2011). *Pengaruh proses pembuatan es krim terhadap mutu es krim berbahan baku pisang*. Retrieved from jurnal agro industri: <https://ejournal.unib.ac.id/index.php/agroindustri/article/view/3928?cv=1>
- Binus.ac.id. (2017, juni 25). *Pemilihan lokasi usaha sebagai salah satu strategi dalam business start up*. Retrieved from binus university: <https://binus.ac.id/malang/2017/06/pemilihan-lokasi-usaha-sebagai-salah-satu-strategi-dalam-business-start-up/?cv=1>
- Jurnal stie. (2020). *Kemungkinan penerapan sistem informasi akuntansi atas aktivitas penjualan pada umkm*. Retrieved from jurnal akutansi dan pajak: <https://jurnal.stie-aas.ac.id/index.php/jap/article/view/709?cv=1>
- Abas, m. (2018, desember 10). Analisis pelanggaran pembayaran upah minimum (studi putusan no. 401/pid.b/2012/pn.bwi). *Justisi, jurnal ilmu hukum*, 45. Retrieved from <http://journal.ubpkarawang.ac.id/index.php/ilmuhukum/article/view/402>
- Devita, a., wahyudi, i., & stephanus, &. D. (2014). *Nilai likuiditas (liquidity value)*. Retrieved from <https://danielstephanus.wordpress.com/page/36/>
- Adha, r. (2018, oktober 25). *Food startup indonesia, wadah untuk para startup mengembangkan bisnis di bidang kuliner*. Retrieved from indiekraf: <https://indiekraf.com/food-startup-indonesia-wadah-untuk-para-startup-mengembangkan-bisnis-di-bidang-kuliner/?cv=1>
- Irwanto, b. (2019, july 2019). *Penyusutan harta berwujud*. Retrieved from <https://www.thinktax.id/tax-flash/penyusutan-harta-berwujud>
- Dr. Mahmud enny widyaningrum, m., & dra. Endang siswanti, s. (2017). Manajemen sumber daya manusia. *Ubhara manajemen press*, 31.
- Tuhumury, h. C., nendissa, s. J., & rumra, m. (2016). *Kajian sifat fisikokimia dan organoleptik es krim pisang tongka langit*. Retrieved from agriteknologi jurnal teknologi pertanian: <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agritekno/article/view/555>

- Joazha, r. F. (2019, desember 13). *Menuangkan ide bisnis kedalam peluang usaha* . Retrieved from azhabibisnis.com: <https://www.azhabibisnis.com/menuangkan-ide-bisnis-kedalam-peluang-usaha/>
- Maulina, r. (2020, january 4). *Implementasi strategi pemasaran stp pada bisnis online* . Retrieved from jurnal entrepreneur: <https://www.jurnal.id/id/blog/implementasi-strategi-pemasaran-stp-bisnis-online/>
- Widiarti, s. (2018). Nilai waktu dari uang (time value of money). 1.
- Haikal, w. (2019, november 17). *Human resource planning (hrp) yang dilakukan perusahaan*. Retrieved from <https://wildanhaikal32.blogspot.com>
- Riesta devi kumalasari, s. M. (2017, juni 25). *Pemilihan lokasi usaha sebagai salah satu strategi dalam business start up*. Retrieved from <https://binus.ac.id/malang/2017/06/pemilihan-lokasi-usaha-sebagai-salah-satu-strategi-dalam-business-start-up/>
- Riadi, m. (2020, agustus 29). *Kapasitas produksi (pengertian, aspek, jenis, perencanaan dan strategi)*. Retrieved from kajian pustaka: <https://www.kajianpustaka.com/2020/08/kapasitas-produksi.html>
- Quality assurance (qa) vs quality control (qc)*. (2009, agustus 13). Retrieved from jakfarsegaf's blog: <https://jakfarsegaf.wordpress.com/2009/08/13/perbedaan-antara-quality-assurance-qa-dan-quality-control-qc/>
- Sidunesia. (n.d.). *Pengertian produk menurut para ahli lengkap beserta turunannya* . Retrieved from <https://sindunesia.com/pengertian-produk-menurut-para-ahli/>
- Interactive crew. (2018, november 1). *Ini rahasia program pemasaran yang dapat meningkatkan loyalitas pelanggan anda* . Retrieved from interactive website: <https://interactive.co.id/blog/ini-rahasia-program-pemasaran-yang-dapat-meningkatkan-loyalitas-pelanggan-anda-42.html>
- Ruki, u. A. (2011). Pengenalan teori servicescape dan penerapannya dalam desain interior. *Humaniora*, 1226.
- Akuntansi manajemen - budgeting: preparing master budget, static budget, and flexible budget* . (2015, maret 2015). Retrieved from fekom: <https://fekool.blogspot.com/2015/03/akuntansi-manajemen-budgeting-preparing.html>
- Rahayu, y. (2015, april 1). *Reformasi sistem akuntansi cash basis menuju sistem akuntansi accrual basis*. Retrieved from <https://www.coursehero.com/file/50600705/66-209-1-pbpdf/>

