

**PERENCANAAN BISNIS *FROZEN FOOD* AYAM KAMPUNG
“RUAH RASA” BERBASIS *ONLINE***

TUGAS AKHIR

**DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI SALAH SATU SYARAT DALAM
MENEMPUH UJIAN AKHIR
PROGRAM DIPLOMA III**



Disusun Oleh :

MUHAMMAD FATHUL MUNIR

Nomor induk Mahasiswa : 201923533

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2023


LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

“PERENCANAAN BISNIS *FROZEN FOOD* AYAM KAMPUNG “*RUAH RASA*” BERBASIS *ONLINE*”

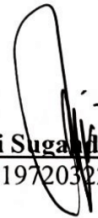
NAMA : MUHAMMAD FATHUL MUNIR
NIM : 201923533
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA BOGA

Pembimbing Utama,



Indrivani Handayastuti, S.I.Kom., M.sc.,
CHE.
NIP. 19800121 200502 2 001

Pembimbing Pendamping,



Sondjana Ali Sugandha, S.sos., MM.Par
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 27 Desember 2022

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 *FROZEN FOOD* AYAM KAMPUNG “*RUAH RASA*”
BERBASIS *ONLINE*”**

NAMA : MUHAMMAD FATHUL MUNIR

NIM : 201923533


PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



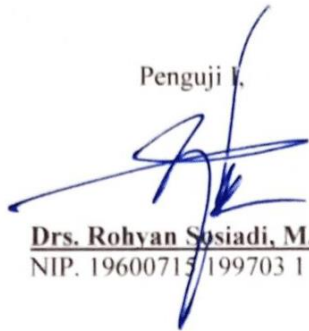
Indriyani Handayastuti, S.I.Kom., M.sc., CHE
NIP. 19800121 200502 2 001

Pembimbing Pendamping,



Sondjana Ali Aranda, S.sos., MM.Par
NIP. 19720822 200502 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



Dr. Acep Unang Rahayu, M.Ed.
NIP. 19641122 199203 1 001

Bandung, 14 Februari 2023

Mengetahui,

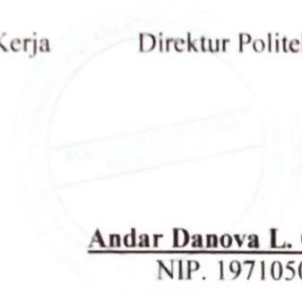
Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja
Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



LEMBAR PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : MUHAMMAD FATHUL MUNIR
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG, 03 APRIL 2001
NIM : 201923533
Program Studi : SENI KULINER
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“PERENCANAAN BISNIS FROZEN FOOD AYAM KAMPUNG “RUAH RASA” 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, 16 Agustus 2022
Yang membuat pernyataan,



Muhammad Fathul Munir

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan kasih-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek Tugas Akhir ini dengan judul “ **PERENCANAAN BISNIS FROZEN FOOD AYAM KAMPUNG “RUAH RASA” BERBASIS ONLINE “**

Tujuan serta kegunaan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat yang harus dipenuhi untuk dalam menempuh pendidikan pada Program Diploma III Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini tidak dapat terlaksana dan terselesaikan tanpa bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan terimakasih kepada

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M. Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu ER. Ummi Kalsum, Dr., MM., CHM. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerja Sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu Lien Maulina, Dr., M.Pd., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.SOS., M.M.Par. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung serta menjadi Pembimbing II penulis.
5. Ibu Indriyani Handayastuti, S.I.Kom.,M.Sc.,CHE. Selaku Pembimbing I yang telah memberikan ilmu dan bimbingan kepada penulis dengan penuh kesabaran dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini
6. Seluruh Dosen, Staff Pengajar dan karyawan Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

7. Bapak Setia Muljanto, Dr.,S.E.,M.Pd. selaku Bapak Kandung Penulis yang terus memberi dukungan dan arahan kepada penulis.
8. Ibu Luciana Syahman, selaku Ibu Penulis yang terus memberi dukungan dan arahan kepada penulis.
9. Ibu Rd. Dewi Gilang Kurnia Sidiq, selaku Ibu Kandung Penulis yang terus memberi dukungan dan arahan kepada penulis.
10. Bapak Naufal Dzaky Rafi, selaku Rekan Pendiri Perusahaan serta Direktur Utama Penulis dalam perusahaan Ruah Rasa yang selalu memberi dukungan kepada penulis.
11. Pihak PT. Cikal, selaku Perusahaan yang mendukung aktivitas dalam Perusahaan Ruah Rasa
12. Serta seluruh pihak yang berjasa dalam proses penulisan Tugas Akhir ini dari awal sampai akhir yang penulis tidak bisa sebut satu per satu.
13. *I wanna thank me for believing in me, for doing all this hard work, for having no days off, I wanna thank me for never quitting.*

Penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, baik sistematika penulisan maupun isi dari Tugas Akhir ini. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak.

Akhir kata penulis berharap dengan adanya Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi penulis khususnya dan masyarakat luas pada umumnya.

Bandung, September 2022

Muhammad Fathul Munir

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vii
EXECUTIVE SUMMARY	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Penelitian	1
B. Gambaran Umum Bisnis	5
C. Visi dan Misi	8
D. SWOT Analisis	9
E. Spesifikasi Produk	15
F. Jenis Usaha	17
G. Aspek Legalitas	18
BAB II ASPEK PRODUK	18
A. Daftar dan Deskripsi Produk	18
B. Analisa keunggulan produk	23
C. Penentuan kapasitas dan rencana Produksi	25
D. Penyajian dan Kemasan Produk	29
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	31
BAB III ASPEK PEMASARAN	34
A. Riset Pasar	34
B. Validasi Produk	37
C. Kompetitor	43
D. Program Pemasaran	46
E. Media Pemasaran	48
F. Proyeksi Penjualan	50
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	52
A. Identitas Owner/Founder	52
B. Struktur Organisasi	53
C. Job Analysis dan Job Description	53

D.	Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja.....	56
E.	Service Scape (Layout/Flow)	57
F.	Action Plan & Report.....	58
	BAB V ASPEK KEUANGAN	60
A.	Metode Pencatatan Akuntansi (Accrual Basis)	60
B.	Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)	60
C.	Time Value Of Money (Nilai Waktu Uang)	64
D.	Pendanaan Investasi: (Agency Theory).....	64
E.	Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	64
F.	Identifikasi Cash Inflow & Outflow.....	66
	DAFTAR PUSTAKA	70
	LAMPIRAN.....	73

DAFTAR GAMBAR

BAB I

Gambar 1. 1 GRAFIK KEBUTUHAN MASYARAKAT	1
Gambar 1. 2 Logo Ruah Rasa.....	6
Gambar 1. 3 Lokasi Ruah Rasa.....	8
Gambar 1. 4 Hasil Uji Organoleptik Non-Ahli	16

BAB II

Gambar 2. 1 Ilustrasi Produk Ayam Tangkap dengan Sambal Goang.....	21
Gambar 2. 2 Ilustrasi Produk Ayam Sejati dengan Sambal Goreng.....	22
Gambar 2. 3 Ilustrasi Produk Ayam Lawas dengan Sambal Sereh Wangi	23
Gambar 2. 4 Hasil Kuisisioner Rasa Produk	24
Gambar 2. 5 Hasil Kuisisioner Minat Responden	26
Gambar 2. 6 <i>Framework</i> Produksi 450 Porsi Sehari	28
Gambar 2. 7 Ilustrasi <i>Print</i> pada kemasan	31
Gambar 3. 1 Foto Sampel Produk Ruah Rasa	37

BAB III

Gambar 3. 2 Data Pengisi Kuisisioner	39
Gambar 3. 3 Hasil Kuisisioner Ayam Tangkap	40
Gambar 3. 4 Hasil Kuisisioner Ayam Sejati.....	41
Gambar 3. 5 Hasil Kuisisioner Ayam Ungkep Lawas	42
Gambar 3. 6 Hasil Kuisisioner Respon Terhadap Sampel	43
Gambar 3. 7 Ilustrasi Produk Raozen	45
Gambar 3. 8 Ilustrasi Produk Fiesta Instan	45
Gambar 3. 9 Penawaran Produk Berdasarkan Kuantitas	47
Gambar 3. 10 Daftar Harga Bazaar EIMM	48

BAB IV

Gambar 4. 1 Struktur Jabatan Ruah Rasa.....	53
Gambar 4. 2 Anggaran Tenaga Kerja Ruah Rasa.....	57
Gambar 4. 3 Anggaran Tenaga Kerja Tahunan	57
Gambar 4. 4 Layout Dapur Ruah Rasa	58
Gambar 4. 5 Jadwal Produksi Ruah Rasa.....	59

BAB V

Gambar 5. 1 Kelompok Depresiasi <i>Tangible</i>	62
Gambar 5. 2 Depresiasi <i>Equipment</i>	62
Gambar 5. 3 Depresiasi <i>Utensils</i>	63
Gambar 5. 4 Kelompok Amortisasi.....	63
Gambar 5. 5 Amortisasi <i>Intangible</i>	63
Gambar 5. 6 Total Investasi Ruah Rasa	64

Gambar 5. 7 *Income Statement* Bulan 1-3..... 66
Gambar 5. 8 *Income Statement* Bulan 4-6..... 67
Gambar 5. 9 *Income Statement* Bulan 7-9..... 68
Gambar 5. 10 *Income Statement* Bulan 10-12..... 69

DAFTAR TABEL

BAB I

_Toc123036474Tabel 1. 1 Pengeluaran Warga Bandung.....	3
Tabel 1. 2 Kandungan Gizi Ayam	4
Tabel 1. 3 Analisis PEST	10
Tabel 1. 4 Analisi 4P	11
Tabel 1. 5 Analisis 6M.....	12
Tabel 1. 6 Matriks TOWS	13

BAB II

Tabel 2. 1 Daftar Harga Produk Ruah Rasa Ayam Tangkap	20
Tabel 2. 2 Daftar Harga Produk Ruah Rasa Ayam Sejati	20
Tabel 2. 3 Daftar Harga Produk Ruah Rasa Ayam Lawas.....	20
Tabel 2. 4 <i>Utensils</i> Produksi 450 Porsi	29
Tabel 2. 5 <i>Equipment</i> Produksi 450 Porsi	29

BAB III

Tabel 3. 1 STP Analisis Ruah Rasa	36
Tabel 3. 2 Daftar Kompetitor dan Perbedaan Ruah Rasa	44
Tabel 3. 3 Proyeksi Penjualan Ruah Rasa	51

BAB V

Tabel 5. 1 <i>Tangible Utensils</i>	61
Tabel 5. 2 <i>Tangible Equipment</i>	61
Tabel 5. 3 <i>Tangible Pembangunan</i>	61
Tabel 5. 4 <i>Intangible Assets</i>	62

EXECUTIVE SUMMARY

Nama: Ruah Rasa

Lokasi: Jl. Terusan Prof. Sutami 6 no. 2, Sarijadi, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat

Tema: Frozen Food

Logo:



Penjelasan singkat:

RUAH RASA "Rumah Hidangan Praktis" adalah sebuah brand yang bergerak dalam bidang produk pangan olahan khususnya menjadi frozen food yang bertema hidangan nusantara.

Latar Belakang Usaha:

Frozen Food merupakan bisnis dalam industri makanan yang memiliki banyak keunggulan diantaranya daya tahan produk dan mudah untuk didistribusikan. Hal ini mendorong pemasaran serta memudahkan konsumen untuk menyantap makanan dengan waktu yang singkat.

DAFTAR PUSTAKA

- Admin BEM FE UNIMUS. (2021, April 2021). *Mengenal Segmenting, Targeting, dan Positioning (STP) Marketing*. Diambil kembali dari BEM FE UNIMUS: <http://bemfe.unimus.ac.id/index.php/2021/04/22/mengenal-segmening-targeting-dan-positioning-stp-marketing/#:~:text=STP%20atau%20Segmentation%20Targeting%20Positioning,pada%20segmentasi%20target%20audiens%20tertentu>.
- Ahmad. (2021). *Badan Usaha: Pengertian, Macam dan Bentuk Badan Usaha di Indonesia*. Diambil kembali dari Gramedia.com: <https://www.gramedia.com/literasi/macam-badan-usaha/>
- Astuti, N. F. (2020, Desember 31). *Pengertian Saham Menurut Para Ahli, Berikut Jenis dan Keuntungannya*. Diambil kembali dari merdeka.com: <https://www.merdeka.com/jabar/pengertian-saham-menurut-para-ahli-berikut-jenis-dan-keuntungannya-kl.html>
- Basmatulhana, H. (2022, June 22). *Ketahui Jenis-Jenis Sampling Agar Tak Salah saat Penelitian*. Diambil kembali dari detikedu: <https://www.detik.com/edu/detikpedia/d-6140687/ketahui-jenis-jenis-sampling-agar-tak-salah-saat-penelitian#:~:text=Sampling%20adalah%20proses%20di%20mana,untuk%20dijadikan%20sebagai%20subjek%20penelitian>.
- BBC. (2019, 04 5). *Peneliti: Satu dari lima kematian diakibatkan menu makanan tidak sehat*. Diambil kembali dari bbc.com: <https://www.bbc.com/indonesia/majalah-47810660>
- Çavuşoğlu, M. (2007). *Electronic Commerce And Turkish Patterns Of Online Food . International Tourism Biennial 2007*. Canakkale, Turkey: Dept. of Tourism, Canakkale Onsekiz Mart University.
- Dinas Komunikasi dan Informatika Pemerintah Kota Bandung. (2020). *Data Basis Pembangunan Daerah Kota Bandung Tahun 2020*. Bandung: Dinas Komunikasi dan Informatika Pemerintah Kota Bandung.
- Felia, J., & Gunawan, A. (2017, Juni 07). *Competitor Analysis*. Diambil kembali dari BINUS: [https://bbs.binus.ac.id/gbm/2017/06/07/competitor-analysis/#:~:text=Menurut%20Oman%20\(2015\)%2C%20analisis,yang%20tepat%20untuk%20melawan%20kompetitor](https://bbs.binus.ac.id/gbm/2017/06/07/competitor-analysis/#:~:text=Menurut%20Oman%20(2015)%2C%20analisis,yang%20tepat%20untuk%20melawan%20kompetitor).
- FORKOMKULINDO. (2018). *Mengungkap Keunikan Kuliner Bercitarasa Pedas. Seminar Kuliner Cita Rasa Pedas* (hal. 59). Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.

- Fridayani, H. D., Muhammad, I., & Atmojo, E. M. (2021). Management Research and Behavior Journal. *Cloud Kitchen: Strategy for Indonesian Culinary Business (SMEs)*, 41-46.
- Handoko, T. H. (2008). *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: Fakultas Ekonomi UGM.
- Ismoyowati, D. (2015). Agriculture and Agricultural Science Prodia. *Halal Food Marketing: A Case Study on Consumer Behavior of Chicken-based Processed Food Consumption in Central Part of Java, Indonesia*, 169-172.
- Julianti, E., & Nurminah, M. (2006). *Teknologi Pengemasan*. Sumatera Utara: DEPARTEMEN TEKNOLOGI PERTANIAN.
- Jurnal.id. (2022). *Metode Pencatatan Akuntansi Basis Kas (Cash) vs Akrual (Accrual)*. Diambil kembali dari jurnal entrepreneur.
- Kinasih, N. D. (2022, Agustus 01). *Analisis Pekerjaan: Definisi, Manfaat, Tahapan, dan Jenisnya*. Diambil kembali dari EKRUT Media: <https://www.ekrut.com/media/analisis-pekerjaan>
- Lapegna, P. (2016). The Dark Side of the Boom. Dalam P. Lapegna, *Soybeans and Power* (hal. 24-51). New York: Oxford Academic.
- Lovell, R. (2011). Au Journal of Management. *Product attributes and consumers' re-purchase decision on frozen ready to eat meals*, 1.
- McCarthy, E. J. (2009). The Importance of Sales Promotion. Dalam P. Mishra, *Sales Management* (hal. 34). New Delhi: Global India Publication Pvt Ltd.
- merdeka.com. (2020, 05 15). *Perubahan Pola Makan Masyarakat Indonesia Akibat Globalisasi Bisa Timbulkan Masalah*. Diambil kembali dari merdeka.com: <https://www.merdeka.com/sehat/perubahan-pola-makan-masyarakat-indonesia-akibat-globalisasi-bisa-timbulkan-masalah.html>
- Pemerintah Pusat. (2022). Instruksi Presiden (INPRES) tentang Percepatan Peningkatan Penggunaan Produk Dalam Negeri dan Produk Usaha Mikro, Usaha Kecil, dan Koperasi Dalam Rangka Menyukseskan Gerakan Nasional Bangga Buatan Indonesia pada Pelaksanaan Pengadaan Barang/Jasa Pemerintah. Dalam P. Pusat, *Instruksi Presiden (INPRES)* (hal. 15). Jakarta: Pemerintah.
- Pusat, P. (1982). *Wajib Daftar Perusahaan*. Jakarta: Pemerintah Pusat.
- Pusat, P. (2007). *Perlindungan Usaha, Perusahaan, Badan Usaha, Perdagangan*. Jakarta: Pemerintah Pusat.