

PERENCANAAN BISNIS KEDAI MIE AYAM ANEKA SAMBAL

DI BANDUNG TIMUR, JAWA BARAT

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh program studi pada

Program Diploma III



Oleh:

MUHAMMAD RIZKI DWIKA HABIBULLOH

Nomor Induk : 201923535

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN


LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KEDAI MIE AYAM ANEKA SAMBAL

DI BANDUNG TIMUR, JAWA BARAT

NAMA : Muhammad Rizki Dwika Habibulloh
NIM : 201923535
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,


Anang Sutono, Dr., MM.Par.
NIP. 19650911 199203 1 001

Pembimbing Pendamping,



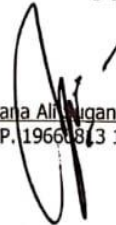
Christian Helmy Ramayar, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji I,



Syaeful Muslim, S.Pd., MM.
NIP. 19721019 200502 1 001

Penguji II,



R. Sondjana Alif Nuganda, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19660813 199103 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

SURAT PERNYATAAN

PERNYATAAN SERAH TERIMA DAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH TA/PA/SKRIPSI/THESIS MAHASISWA DI REPOSITORY PPNHIB

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama Lengkap : Muhammad Rizki Dwika Habibulloh
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 04 Oktober 2000
NIM : 201923535
Program Studi : Seni Kuliner
No hp : 082129738242
Email : mrizkidwika@gmail.com

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis ilmiah TA/PA/Skripsi/Thesis yang berjudul:

“Perencanaan Bisnis Kedai Mie Ayam Aneka Sambal Di Bandung Timur”

merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara yang lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di Poltekpar NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan dan sudah melalui proses sidang dan revisi dengan sepengetahuan dosen pembimbing.

2. Saya memberi ijin hasil karya tulis ilmiah saya dipublikasikan keseluruhan di repository Poltekpar NHI Bandung dengan alamat domain: repository.stp-bandung.ac.id.

3. Surat pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah TA/PA/Skripsi/Thesis 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 dan sepenuhnya menjadi tanggung jawab saya.

4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 23 Februari 2023
Yang membuat pernyataan,



Muhammad Rizki Dwika H

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat mengerjakan Tugas Akhir sesuai dengan harapan dan tepat pada waktunya. Dengan hormat penulis bersyukur atas selesainya tugas akhir yang berjudul **“PERENCANAAN BISNIS KEDAI MIE AYAM ANEKA SAMBAL DI BANDUNG TIMUR, JAWA BARAT”**

Penulisan Tugas akhir ini sebagai syarat kelulusan dalam menempuh program pendidikan Diploma III, Program studi Manajemen Tata Boga di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas akhir ini dibuat oleh penulis yang dibantu beberapa peran yang mendampingi dibalik pengerjaannya. Penulis juga ini mengucapkan terimakasih kepada :

1. Kedua orang tua tercinta, Ayahanda Juhana Gunadi dan Ibunda Empon Halimah, yang selalu memberikan cinta, kasih sayang, semangat, dan doa serta bantuan kepada penulis baik secara moril maupun materil yang tak henti-hentinya.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.Sos., M.Sc Sebagai direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu DR. ER Ummi Kalsum, MM. Par., CHM. Sebagai Ketua Administrasi Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Dr. Lien Maulina, M.Pd., CHE. Sebagai ketua jurusan perhotelan
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM. Par Sebagai Ketua Prodi Manajemen Tata Boga

6. Bapak Dr. Anang Sutono, MM.Par. Sebagai Pembimbing I, yang telah membantu mengarahkan dan dukungan baik secara morill, untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
7. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., M.M.Par. Sebagai Pembimbing II, yang juga membantu mengarahkan dan dukungan baik secara morill, untuk menyelesaikan Tugas Akhir.
8. Kakak dan adikku Muhammad Syauqi Dwika Jaisyullah, dan Annisa Dwita Putri yang selalu memberikan dukungan, dan doa kepada penulis.
9. Rekan rekan “MTB Chiller Family” Mahasiswa program studi Manajemen Tata Boga Angkatan 2019 yang telah memberikan dukungan moral dan semangat untuk membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
10. Seluruh pihak yang sudah memberikan dukungan dalam ide, semangat, dan beberapa materi yang membuat penulis terbantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dan kelemahan dalam penulisan Tugas Akhir. Sebab itu, penulis bersedia menerima saran dan kritik yang dapat memperbaiki serta membangun dari seluruh pihak untuk menyempurnakan isi dari Tugas Akhir ini. Penulis berharap Tugas akhir ini bermanfaat dan membantu serta memotivasi bagi pihak yang membacanya dan penulis sendiri.

Bandung, 2 Januari 2022



Muhammad Rizki Dwika Habibulloh

DAFTAR ISI

HALAMAN

LEMBAR PENGESAHAN.....	i
SURAT PERNYATAAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
EXECUTIVE SUMMARY	x
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis.....	4
C. Visi dan Misi.....	6
D. Swot Analysis.....	7
E. Spesifikasi Produk.....	9
F. Jenis / Bidang Usaha	10
G. Aspek Legalitas	11
BAB II ASPEK PRODUK / JASA	14
A. Deskripsi Usaha.....	14
B. Analisa Keunggulan Produk.....	20
C. Penentuan Kapasitas Dan Rencana Produksi	21
D. Penyajian dan Kemasan Produk	24
E. Mekanisme Quality Check.....	25
BAB III RENCANA PEMASARAN	28
A. Riset Pasar	28
B. Validasi Produk.....	34
C. Kompetitor	43
D. Program Pemasaran	44

E. Media Pemasaran.....	45
F. Proyeksi Penjualan.....	48
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	50
A. Identitas Owner Atau Founder.....	50
B. Struktur Organisasi.....	51
C. Job Analysis dan Job Description.....	52
D. Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja.....	55
E. Service Scape (Layout / Flow)	58
F. Action Plan & Report	58
BAB V ASPEK KEUANGAN	64
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	64
B. <i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi Initial Investment)	65
C. <i>Time Value of Money</i>	68
D. Penentuan Titik Impas Dan Laba Yang Diharapkan	69
E. Identifikasi Cash Inflow & Outflow.....	71
Daftar Pustaka	75

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 2. 1 RINCIAN PRODUK MIE AYAM SAMBAL DAUN JERUK	15
Tabel 2. 2 RINCIAN PRODUK MIE AYAM SAMBAL MATAH	16
Tabel 2. 3 RINCIAN PRODUK MIE AYAM SAMBAL CABAI HIJAU	17
Tabel 2. 4 RINCIAN PRODUK MIE AYAM SAMBAL BAWANG	18
Tabel 2. 5 RINCIAN PRODUK MIE AYAM SAMBAL DABU-DABU	19
Tabel 2. 6 RINCIAN PRODUK MIE AYAM ORIGINAL.....	20
Tabel 2. 7 PERENCANAAN PRODUKSI	21
Tabel 2. 8 WORKING PLAN	22
Tabel 2. 9 WORKING PLAN	22
Tabel 2. 10 HARGA <i>PACKAGING</i>	25
Tabel 2. 11 MEKANISME <i>QUALITY CHECK</i>	27
Tabel 3.1 PROGRAM PEMASARAN TAHUN 2023	45
Tabel 4. 1 IDENTITAS OWNER.....	50
Tabel 4.2 STRUKTUR ORGANISASI	51
Tabel 4. 3 WORKING PLAN SEBELUM HARI H-1	53
Tabel 4. 4 WORKING PLAN WAKTU HARI H.....	54
Tabel 4. 5 <i>JOB DESCRIPTION : OWNER</i>	55
Tabel 4. 6 <i>JOBDESCRIPTION : ADMIN</i>	55
Tabel 4. 7 <i>JOB DESCRIPTION : COOK</i>	55
Tabel 4. 8 RINCIAN GAJI KARYAWAN.....	56
Tabel 4. 9 <i>ACTION PLAN 2023</i>	59
Tabel 4. 10 <i>SPECIAL EVENT PROMOTION</i> TAHUN 2023	62
Tabel 5. 1 <i>TANGIBLE INVESTMENT</i>	66
Tabel 5. 2 <i>INTANGIBLE INVESTMENT</i> MIE AYAM ANEKA SAMBAL ...	67
Tabel 5. 3 <i>WORKING CAPITAL</i>	68
Tabel 5. 4 MIXED COST	70
Tabel 5. 5 <i>INCOME STATEMENT</i>	73

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. 1 LOGO	5
Gambar 1. 2 DENAH LOKASI.....	6
Gambar 1. 3 BUSINESS MODEL CANVAS MIE AYAM ANEKA SAMBAL	13
Gambar2. 1 <i>PACKAGING</i>	24
Gambar 3. 1 DATA HASIL KUISIONER : USIARESPONDEN.....	33
Gambar 3. 2 DATA HASIL KUISIONER : JENIS KELAMIN RESPONDEN...	35
Gambar 3. 3 DATA HASIL KUISIONER : PROFESI RESPONDEN.....	36
Gambar 3. 4 DATA HASIL KUISIONER : KEGIATAN MAKAN RESPOND.	36
Gambar 3. 5 DATA HASIL KUISIONER : MAKANAN PENGGANTI NASI RESPONDEN.....	37
Gambar 3. 6 DATA HASIL KUISIONER : RESPONDEN KONSUMSI MIE AYAM.....	37
Gambar 3. 7 DATA HASIL KUISIONER : PERNAH MENGONSUMSI MIE AYAM DENGAN SAMBAL BERBEDA	38
Gambar 3. 8 DATA HASIL KUISIONER : RESPONDEN MENYUKAI SAMBAL	38
Gambar 3. 9 DATA HASIL KUISIONER : RESPONDEN KONSUMSI SAMBAL BAWANG	39
Gambar 3. 10 DATA HASIL KUISIONER : RESPONDEN KONSUMSI SAMBAL DABU-DABU	39
Gambar 3. 11 DATA HASIL KUISIONER : RESPONDEN KONSUMSI SAMBAL DAUN JERUK	40
Gambar 3. 12 DATA HASIL KUISIONER : RESPONDEN KONSUMSI SAMBAL MATAH	40
Gambar 3. 13 DATA HASIL KUISIONER : RESPONDEN KONSUMSI SAMBAL CABAI HIJAU	41
Gambar 3. 14 DATA HASIL KUISIONER : RESPONDEN KONSUMSI SAMBAL.....	41

Gambar 3. 15 DATA HASIL KUISIONER : RESPONDEN SAMBAL	42
Gambar 3. 16 DATA HASIL KUISIONER : UANG YANG DIKELUARKAN	42
Gambar 3. 17 DATA HASIL KUISIONER : HARGA PRODUK	43
Gambar 3. 18 DATA HASIL KUISIONER : <i>PACKAGING</i>	43
Gambar 3. 19 CONTOH PEMASARAN.....	47
Gambar 4.1 IKLAN LOKER	52

EXECUTIVE SUMMARY



mie ayam aneka sambal

(Sumber : Olahan Penulis, 2022)

Kedai Mie Ayam Aneka Sambal menyediakan makanan berat buat mereka yang tidak mau mengonsumsi nasi. Karena mie ayam mudah dinikmati dan mengandung karbohidrat, protein, vitamin, dan mineral. Jadi mengonsumsi mie ayam sama dengan makan nasi dan lauk pauknya. Mie ayam aneka sambal menyediakan beberapa variasi makanan selingan pengganti nasi yang simple dan tidak ribet untuk anda makan seperti *Mie Ayam Sambal Daun Jeruk*, *Mie Ayam Sambal Matah*, *Mie Ayam Sambal Hijau*, *Mie Ayam Sambal Bawang*, *Mie Ayam Sambal Dabu-dabu*, dan juga *Mie Ayam Original*.