

**PERENCANAAN USAHA KEDAI NYAUNG
DI CIGONDEWAH KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam
Menempuh Studi Pada Program Studi Tata Hidang
Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Oleh :

WAHYUDI PUTRA IBUMI
Nomor Induk : 201923689

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI TATA HIDANG

2022

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Wahyudi Putra Ibumi
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 18 Oktober 2000
NIM : 201923689
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Hospitaliti
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
"PERENCANAAN USAHA KEDAI NYAUNG DI CIGONDEWAH KOTA BANDUNG".
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 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 NHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 09 Januari 2023
Yang membuat pernyataan,


Wahyudi Putra Ibumi
NIM. 201923689

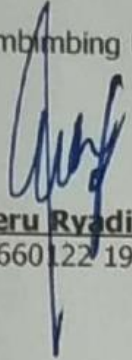
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

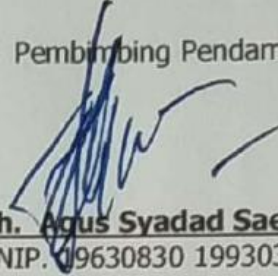
PERENCANAAN USAHA KEDAI NYAUNG DI CIGONDEWAH KOTA BANDUNG

NAMA : WAHYUDI PUTRA IBUMI
NIM : 201923689
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

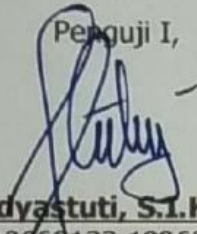
Pembimbing Utama,


Dr. Heru Ryadi, MM.Par.
NIP. 19660122 199603 1 001

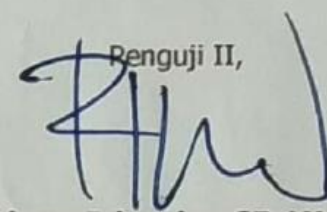
Pembimbing Pendamping,


Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par.
NIP. 19630830 199303 1 001

Penguji I,


Indriyani Handyastuti, S.I.Kom.,M.Sc.,CHE
NIP. 19660122 199603 1 001

Penguji II,


Ridwan Iskandar, SE, MM

Bandung, 14 Februari 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja 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

Salam sejahtera bagi kita semua, rasa puji dan syukur Penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan karunia-Nya Penulis dapat menyelesaikan usulan Tugas Akhir yang berjudul **“Perencanaan Usaha Kedai Nyaung di Cigondewah Kota Bandung”** sebagai salah satu syarat untuk menempuh studi Diploma III Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Pada kesempatan ini Penulis mengetahui bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna dikarenakan keterbatasan pengalaman dan pengetahuan yang Penulis miliki, oleh karena itu usulan Tugas Akhir ini tidak terlepas dari bimbingan dan masukan dari berbagai pihak. Oleh karena itu Penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Pembimbing Utama Penulis yang telah meluangkan waktunya dan memberikan arahan dan masukan kepada Penulis.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. Lien Maulina. M. Pd., CHE. selaku Ketua Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak M. Romi Okta Viano, Amd.Par., SE., MM. selaku Ketua Prodi Tata Hidang, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Heru Riyadi, Dr., MM.Par., CHE. Selaku pembimbing utama penulis yang sudah meluangkan waktunya untuk memberikan arahan dan masukan kepada penulis selama mengerjakan Tugas Akhir.
6. Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par. Selaku pembimbing pendamping penulis yang sudah meluangkan waktunya untuk memberikan arahan dan masukan kepada Penulis.
7. Kepada orang tua dan keluarga Penulis yang senantiasa mendoakan dan memberikan motivasi dalam penyusunan usulan Tugas Akhir ini.
8. Seluruh Dosen Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Staf Administrasi Program Studi Tata Hidang yang Penulis hormati yang namanya tidak dapat Penulis sebutkan satu persatu yang telah memberikan ilmu dan bimbingan selama masa pembelajaran di kampus.
9. Seluruh teman-teman Penulis dari Program Studi Tata Hidang 6A yang telah memberikan dukungan selama penyusunan usulan Tugas Akhir ini hingga selesai.

Penulis mengetahui keterbatasan pengalaman dan pengetahuan dalam penyusunan usulan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, Penulis sangat menerima kritik dan saran yang membangun dari semua pihak. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan rencana bisnis ini dapat direalisasikan.

Bandung, 09 Januari 2023

(Wahyudi Putra Ibumi)

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN MAHASISWA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
<i>EXECUTIVE SUMMARY</i>.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	4
a. Deskripsi Bisnis.....	4
b. Deskripsi Logo dan Nama.....	5
c. Identitas Bisnis	6
C. Visi dan Misi	7
a. Visi	8
b. Misi.....	9
D. Analisis SWOT.....	9
a. <i>Strengths</i>	9
b. <i>Weakness</i>	9
c. <i>Opportunities</i>	10
d. <i>Threats</i>	10
E. Spesifikasi Produk/Jasa	11
F. Jenis/Badan Usaha	12
G. Aspek Legalitas	12
BAB II ASPEK PRODUK.....	13
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	13
B. Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	16
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	16

D.	Penyajian dan Kemasan Produk	17
E.	Mekanisme <i>Quality Check</i>	19
BAB III RENCANA PEMASARAN		21
A.	Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i>).....	21
a.	Segmentasi.....	21
b.	Target Pasar	22
c.	<i>Positioning</i>	22
B.	Validasi Produk	22
C.	Kompetitor.....	23
D.	Program Pemasaran	24
E.	Media Pemasaran	25
F.	Proyeksi Penjualan	26
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL.....		28
A.	Identitas <i>Owner</i>	28
B.	Struktur Organisasi.....	29
C.	<i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	29
D.	<i>Manning Budget</i> /Anggaran Tenaga Kerja.....	30
E.	<i>Service Scape</i>	31
F.	<i>Action Plan & Report</i>	34
BAB V ASPEK KEUANGAN.....		35
A.	Metode Pencatatan Akuntansi	35
a.	<i>Cash Basis</i>	35
b.	<i>Accrual Basis</i>	35
B.	<i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi <i>Initial Investment</i>)	35
a.	<i>Tangible Investment</i>	36
b.	<i>Intangible Investment</i>	42
c.	<i>Working Capital</i>	43
C.	<i>Time Value of Money</i> (Nilai Waktu Uang).....	43
a.	<i>Present Value</i>	44

- b. *Future Value* 45
- D. Pendanaan Investasi: (*Agency Theory*)..... 46
- E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan..... 47
 - a. *Variable Cost; Fixed Cost; Mixed Cost* 47
 - b. *Break Even Point (BEP)*..... 48
 - c. *Cost Volume Profit (CVP)* 49
- F. Identifikasi *Cash Inflow & Outflow* 50
 - a. *Operating Budget* 50
 - b. *Cash Flow Projection*..... 52
 - c. Pengaruh Makro Ekonomi..... 53
- DAFTAR PUSTAKA** **54**
- LAMPIRAN**..... **57**

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. 1 Logo Kedai Nyaung	5
Gambar 1. 2 Lokasi Kedai Nyaung.....	6
Gambar 1. 3 Sawah Kedai Nyaung.....	7
Gambar 1. 4 Sawah Kedai Nyaung.....	7
Gambar 1. 5 Sawah Kedai Nyaung.....	8
Gambar 2. 1 Cireng Bumbu Rujak.....	14
Gambar 2. 2 Tahu Gejrot	14
Gambar 2. 3 Bandros.....	15
Gambar 2. 4 Menu Kedai Nyaung	15
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Kedai Nyaung	29
Gambar 4. 2 <i>Layout</i> Kedai Nyaung	32
Gambar 4. 3 Konsep Saung.....	32
Gambar 4. 4 Saung Mini dan <i>Toilet Container</i>	33
Gambar 4. 5 Area Produksi.....	33
Gambar 5. 1 Rumus Present Value	44
<i>Gambar 5. 2 Rumus Net Present Value</i>	<i>44</i>
Gambar 5. 3 Rumus Future Value.....	45

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. 1 Tabel Minat Masyarakat Terhadap Kedai Nyaung	3
Tabel 1. 2 Daftar Produk Kedai Nyaung.....	11
Tabel 2. 1 Deskripsi Produk.....	13
Tabel 2. 2 Rencana Penjualan Makanan Kedai Nyaung.....	16
Tabel 2. 3 Rencana Penjualan Minuman Kedai Nyaung	17
Tabel 2. 4 Penyajian dan Pengemasan	18
Tabel 2. 5 Jenis <i>Quality Check</i> yang Dilakukan	19
Tabel 3. 1 Kuesioner Validasi Produk	23
Tabel 3. 2 Program Pemasaran Kedai Nyaung	24
Tabel 3. 3 Proyeksi Penjualan Kedai Nyaung.....	26
Tabel 3. 4 Proyeksi Penjualan 5 Tahun.....	27
Tabel 4. 1 Identitas <i>Owner</i> Kedai Nyaung.....	28
Tabel 4. 2 Deskripsi Pekerjaan <i>Owner</i>	30
Tabel 4. 3 Deskripsi Pekerjaan <i>Staff</i>	30
Tabel 4. 4 <i>Manning Budget</i> Kedai Nyaung.....	31
Tabel 4. 5 <i>Action Plan</i>	34
Tabel 5. 1 <i>Tangible Asset</i> Kedai Nyaung.....	36
Tabel 5. 2 Tarif Penyusutan Fiskal	38

Tabel 5. 3 Depresiasi <i>Tangible Asset</i> Kedai Nyaung.....	39
Tabel 5. 4 <i>Intangible Asset</i>	42
Tabel 5. 5 Tarif Amortisasi	42
Tabel 5. 6 Amortisasi <i>Intangible Asset</i> Kedai Nyaung	42
Tabel 5. 7 <i>Working Capital</i> Kedai Nyaung.....	43
Tabel 5. 8 <i>Net Present Value</i>	45
Tabel 5. 9 <i>Future Value</i> Kedai Nyaung	46
Tabel 5. 10 Kebutuhan Modal Kedai Nyaung	46
Tabel 5. 11 <i>Variable Cost, Fixed Cost, Mixed Cost</i> Kedai Nyaung	48
Tabel 5. 12 <i>Break Even Point</i> Kedai Nyaung	49
Tabel 5. 13 <i>Cost Volume Profit</i> Kedai Nyaung	49
Tabel 5. 14 <i>Income Statement</i> Kedai Nyaung.....	51
Tabel 5. 15 <i>Cash Flow Projection</i> Kedai Nyaung	52
Tabel 5. 16 <i>Cash Out Flow & Cash In Flow</i> Kedai Nyaung	52
Tabel 5. 17 Nilai Inflasi di Indonesia Tahun 2018 – 2022.....	53

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Data Kuesioner Minat Masyarakat & Validasi Produk.....	57
Lampiran 2 <i>Costing</i> Kedai Nyaung	60
Lampiran 3 Biodata Penulis	62
Lampiran 4 Business Model Canvas.....	64
Lampiran 5 Hasil <i>Scan Plagiarism Detection</i> melalui <i>Turnitin</i>	65

EXECUTIVE SUMMARY

Dalam membangun usaha, nama usaha merupakan suatu hal yang pasti ada yang ditentukan dengan sebaik mungkin, termasuk dalam Perencanaan Usaha Kedai Nyaung di Cigondewah Kota Bandung ini. Nama yang akan diberikan untuk usaha kedai ini adalah Kedai Nyaung. Berasal dari kata saung yang merupakan konsep dari kedai ini. Mengangkat konsep tradisional Masyarakat Sunda yang dibawakan dalam penyajian makanan dan minuman serta menu yang disajikan, tidak luput juga konsep menikmati Hidang di sebuah saung khas Masyarakat Sunda.

Tidak hanya nama usaha, logo usaha juga merupakan salah satu hal utama yang dibentuk untuk memulai usaha yang nantinya akan menjadi daya tarik tersendiri yang biasanya menjadi gambaran untuk usaha tersebut. Logo yang terbentuk untuk Kedai Nyaung adalah sebagai berikut:



Lokasi yang akan dipilih untuk mendirikan Kedai Nyaung ini adalah areal persawahan Jalan Batu Rengat, Cigondewah Kaler, Kec. Bandung Kulon, Kota Bandung, Jawa Barat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anisyah, F. (2018). Pengaruh Beban Pajak, Intangible Assets, Profitabilitas, Tunneling Incentive, Dan Mekanisme Bonus Terhadap Transfer Pricing.
- Arif, A. S. (2021). *Metodologi Riset Pemasaran*. Yayasan Kita Menulis.
- Arini, S. D. (2023, January 2). *HarapanRakyat.com*. Retrieved from Cara Menghitung Future Value dengan 2 Metode Serta Contohnya: <https://www.harapanrakyat.com/2022/01/cara-menghitung-future-value/>
- Athallah, G. F. (2023, January 2). *Ketahui Cara Menghitung Break Even Point (BEP) Unit dan Rupiah*. Retrieved from Mekari: <https://mekari.com/blog/cara-menghitung-bep/>
- Boediono. (2001). *Pengantar Ilmu Ekonomi No.2 Ekonomi Makro. Edisi II*. Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Ensiklopedia Keuangan*. (2023, January 2). Retrieved from Nilai Sekarang Bersih (NPV): <https://id.nesrakonk.ru/npv/>
- Farisi, M. F. (2021). Jurnal Sistem Komputer dan Informatika. *Perencanaan Pembuatan Aplikasi Mobile Revalcon Sampit Menggunakan Metode Net Present Value*, 124.
- Fuad, M. (2006). *Pengantar Bisnis*. Gramedia Pustaka Utama.
- Halim, A., & Kusufi, M. S. (2011). *Akuntansi Keuangan Daerah*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hery. (2013). *Akuntansi Dasar 1 dan 2*. Jakarta: Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Hery. (2014). *Akuntansi Dasar 1 dan 2*. Jakarta: Grasindo.
- Indonesia, K. B. (n.d.). *Definisi Kedai*. Retrieved September 22, 2022, from KBBI: <https://kbbi.web.id/kedai>

- Indonesia, K. B. (n.d.). *Definisi Saung*. Retrieved September 23, 2022, from KBBI: <https://kbbi.web.id/saung>
- Kartika, E. (2019). Analisis Cost-Volume-Profit untuk Perencanaan Laba. 9-10.
- Khoir, M. (2016). *Nilai Waktu Dari Uang Dalam Perspektif Ekonomi Islam*, 76.
- Lovelock, Christopher, W. J., & Mussry, J. (2011). *Pemasaran Jasa Edisi 7*. Jakarta: Erlangga.
- Mekari klikpajak*. (2023, January 2). Retrieved from Cara Menghitung Biaya Penyusutan Fiskal untuk Laporan SPT Badan: <https://klikpajak.id/blog/cara-penghitungan-biaya-penyusutan-fiskal/>
- Nafarin, M. (2000). *Penganggaran Perusahaan*.
- Nafarin, M. (2007). *Penganggaran Perusahaan Edisi Ketiga*. Jakarta: Salemba Empat.
- Nasrudin, A. (2023, January 2). *Present Value: Rumus, Contoh Cara Menghitung*. Retrieved from Cerdasco: <https://cerdasco.com/present-value/>
- Purwanti, A., & Prawironegoro, D. (2013). *Akuntansi Manajemen Edisi Ketiga*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Rahayu, Y. (2015). *Ecodemica*. Vol III. No. 1. *REFORMASI SISTEM AKUNTANSI CASH BASIS MENUJU SISTEM AKUNTANSI ACCRUAL BASIS*, 350.
- Saleh, H. M. (2019). *Konsep Strategi Pemasaran*. CV Sah Media.
- Sastroatmodjo, S., & Purnairawan, E. (2021). *Pengantar Akuntansi*. Yogyakarta: Sains Indonesia.
- Sugiama, G. (2013). *Manajemen Aset Pariwisata*. Bandung: Guardaya Intimarta.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

- Sumaryadi. (2010). Kajian Wisata Kuliner Kota Bandung. *Jurnal Kepariwisataaan Indonesia*, 477.
- Supriyanto. (2000). Definisi Quality Control.
- Syamsudin, L. (2011). *Manajemen Keuangan Perusahaan: Konsep Aplikasi dalam Perencanaan, Pengawasan, dan Pengambilan Keputusan. Edisi Baru*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Tanjung. (2003). Manajemen Produksi Perencanaan dan Pengendalian Produksi.
- Tjiptono, F. (2002). Manajemen Jasa. *Edisi II*, 103.
- Yudiana, F. E. (2013). DIMENSI WAKTU DALAM ANALISIS TIME VALUE OF MONEY DAN ECONOMIC VALUE OF TIME. 136.