

**PERENCANAAN BISNIS *SUPPLIER* DAGING SAPI IMPOR DI  
KOTA SERANG**

**Tugas Akhir**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

**SULTHAN ADRYAN ILYASA**

**Nomor Induk : 201923711**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**TATA HIDANG**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI**

**BANDUNG**

**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN

### JUDUL TUGAS AKHIR

#### “PERENCANAAN BISNIS *SUPPLIER* DAGING SAPI IMPOR DI KOTA SERANG”

NAMA : SULTHAN ADRYAN ILYASA  
NIM : 201923711  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN

Pembimbing Utama,



Ita Maemunah, S.ST.Par., MM.Par., CHE  
NIP. 19761226 201101 2 003

Pembimbing Pendamping,



Endang Komesty Sinaga, S.S., MM.Par., CHE., CHRMP.  
NIP.19741103 200812 2 001

Bandung, .....

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.

NIP. 19730723 199503 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

“PERENCANAAN BISNIS *SUPPLIER* DAGING SAPI IMPOR DI KOTA  
SERANG”

NAMA : SULTHAN ADRYAN ILYASA  
NIM : 201923711  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Ita Maemunah, S.ST.Par., MM.Par., CHE  
NIP. 19761226 201101 2 003

Pembimbing Pendamping,



Endang Komestv Sinaga, S.S., MM.Par., CHE., CHRMP.,  
NIP. 19741103 200812 2 001

Penguji I,



Irfansyah, SE. Par., MM.  
NIDN. 3807018201

Penguji II,



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

Bandung, .....

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Dr. ER. Umami 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



## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Sulthan Adryan Ilyasa  
Tempat/Tanggal Lahir : Serang, 13 September 2000  
NIM : 201923711  
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **“PERENCANAAN BISNIS SUPPLIER DAGING SAPI IMPOR DI KOTA SERANG”**. 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 inidan 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, 9 Januari 2023  
Yang membuat pernyataan,



(Sulthan Adryan Ilyasa)

## KATA PENGANTAR

Salam sejahtera bagi kita semua, puji dan syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan hidayah-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul “**Perencanaan Bisnis Supplier Daging Sapi Impor di Kota Serang**” sebagai salah satu syarat kelulusan untuk menempuh studi program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Tata Hidang Politeknik Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis melewati rintangan dan hambatan namun, banyak pihak yang telah memberikan bantuan moral, material, dan spiritual kepada penulis. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP., sebagai Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama 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. Ibu Ita Maemunah, S.ST.Par., MM.Par., CHE selaku Pembimbing Utama telah membimbing dan serta memberi saran serta semangat.

6. Ibu Endang Komesty Sinaga, S.S., MM.Par., CHE., CHRMP selaku Pembimbing Pendamping telah membimbing dan serta memberi saran serta semangat.
7. Seluruh Dosen dan Karyawan Politeknik Pariwisata NHI Bandung khususnya Program Studi Tata Hidang yang turut memberi semangat kepada penulis.
8. Keluarga penulis yang memberikan semangat, doa, dan motivasi dalam penulisan tugas akhir ini.
9. Serta seluruh teman-teman penulis dari Program Studi Tata Hidang 6B yang telah memberikan dukungan, bantuan dan semangat selama penulisan tugas akhir ini hingga selesai.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan karena keterbatasan pengalaman dan pengetahuan dalam penulisan tugas akhir ini. Oleh karena itu, penulis menerima kritik dan saran dari pembaca dan bisa bermanfaat.

Penulis

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN MAHASISWA</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>x</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Gambaran Umum Bisnis .....	6
1. Deskripsi Bisnis .....	6
2. Deskripsi Logo dan Nama .....	7
3. Identitas Bisnis .....	8
C. Visi dan Misi.....	10
D. <i>SWOT Analysis</i> .....	11
E. Spesifikasi Produk/Jasa.....	13
F. Jenis/Badan Usaha .....	14
G. Aspek Legalitas .....	15
<b>BAB II ASPEK PRODUK</b> .....	<b>17</b>
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	17
B. Analisa Keunggulan Produk .....	19
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi .....	19
D. Penyajian dan Kemasan Produk .....	20
E. Mekanisme Quality Check.....	22
<b>BAB III RENCANA PEMASARAN</b> .....	<b>23</b>
A. Riset Pasar (Segmentasi Pasar, Target Pasar, <i>Positioning</i> ).....	23
B. Validasi Produk – <i>Market Fit</i> .....	26
C. Kompetitor .....	28
D. Program Pemasaran .....	30

E. Media Pemasaran.....	31
F. Proyeksi Penjualan .....	34
<b>BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL .....</b>	<b>36</b>
A. Identitas <i>Owners/Founder</i> .....	36
B. Struktur Organisasi .....	37
C. Job Analysis dan Job Description.....	38
D. <i>Manning Budget/ Anggaran Tenaga Kerja</i> .....	42
E. Service Scape (Layout/Flow) .....	43
F. Action Plan & Report .....	45
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN .....</b>	<b>51</b>
A. Metode Pencatatan Akuntansi .....	51
1. Cash Basis (one shoot project) .....	51
2. Accrual Basis (going concern).....	51
B. <i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi <i>Initial Investment</i> ) .....	52
1. Tangible Investment (Depreciation; Terminal Cash Flow) .....	52
2. Intangible Investment (Amortization).....	53
3. Working Capital (Terminal Cash Flow) .....	53
C. <i>Time Value of Money</i> (Nilai Waktu Uang) .....	54
1. Present Value .....	55
2. Future Value.....	55
D. Pendanaan Investasi: ( <i>Agency Theory</i> ).....	55
1. Owner's Equity (Modal Sendiri) .....	55
2. Debt (Bank/ Other Loan) .....	56
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan .....	57
1. Variable Cost; Fixed Cost; Mixed Cost.....	57
2. Break Even Point (BEP).....	59
3. Cost Volume Profit (CVP) .....	61
F. Identifikasi Cash Inflow & Outflow.....	62
1. Operating Budget .....	62
2. Cash Flow Projection.....	63
3. Pengaruh Makro Ekonomi (Inflasi; Pertumbuhan Ekonomi dll). .....	63
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>64</b>



## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>		<b>Halaman</b>
1	Neraca Daging Sapi di Indonesia.....	3
2	Peminat Konsumsi Daging Sapi di Kota Serang .....	4
3	Menu Daging Sapi <i>Pro Meat</i> .....	13
4	Kemasan Produk.....	21
5	Validasi Produk .....	27
6	Kompetitor Langsung .....	29
7	Program Pemasaran 2023 .....	30
8	Proyeksi Penjualan.....	34
9	Struktur Organisasi .....	37
10	<i>Job Analysis</i> .....	38
11	<i>Job Description</i> .....	40
12	<i>Manning Budget</i> .....	42
13	<i>Manning Budget</i> Asuransi Ketenagakerjaan.....	43
14	Data Permintaan Konsumen Terhadap Daging Sapi.....	47
15	Hasil Validasi Produk .....	49
16	<i>Tangible Investment Pro Meat</i> .....	52
17	<i>Intangible Investment Pro Meat</i> .....	53
18	<i>Working Capital Pro Meat</i> .....	54
19	Data Pengeluaran Dana .....	56
20	<i>Variable Cost</i> .....	57
21	<i>Fixed Cost</i> .....	58

22	<i>Mixed Cost</i> .....	59
23	<i>Operational Cash Flow</i> .....	59
24	<i>Pay Back Period</i> .....	60
25	<i>Cash Volume Profit</i> .....	61
26	<i>Income Statement</i> .....	62
27	<i>Cash Flow Projection</i> .....	63

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>		<b>Halaman</b>
1	Logo <i>Pro Meat</i> .....	7
2	Lokasi Penjualan .....	9
3	Lokasi Bangunan Penjualan .....	10
4	Daftar Menu .....	17
5	Promosi <i>Instagram</i> .....	32
6	<i>Layout 2D</i> .....	42
7	<i>Layout 3D</i> .....	42

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>		<b>Halaman</b>
1	Biodata Penulis .....	66
2	Hasil Kuesioner Peminat Konsumsi Daging Sapi di Kota Serang.....	68
3	Hasil Kuesioner Validasi Produk.....	70
4	Hasil Turnitin .....	72

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiprojo, Suryo. (2015, 8 Oktober). Pentingnya Penerapan Akuntansi Berbasis AkruaI pada Laporan Keuangan Pemerintah Daerah. <https://malutpost.id> diakses pada 20 Desember 2022.
- Ahyari, Agus. (2015). Manajemen Produksi dan Perencanaan Sistem Produksi. Yogyakarta: BPFE.
- Andewi, Keni. (2020). Pertumbuhan Badan Usaha di Indonesia. Jakarta: Pamularsih.
- Anwar, Muhammad Choirul. (2021, 24 November). Iuran JKK BPJS: Ketenagakerjaan: Rincian hingga Denda Keterlambatan. <https://money.kompas.com/read/2021/11/24/154116726/iuran-jkk-bpjs-ketenagakerjaan-rincian-hingga-denda-keterlambatan?page=all> diakses pada 11 Desember 2022.
- Assauri, Sofjan. (2016). Manajemen Operasi Produksi. Jakarta: Rajawali Pers.
- Bitner. (2007). Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa. Bandung: Alfabeta.
- Budidarma, Yanto. (2019). Panduan Lengkap Ilmu *Butchery* – Teknik Pemotongan & Pengolahan Daging. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- David, Fred R. (2011). Manajemen Strategis Konsep. Jakarta: Salemba Empat.
- Dessler. (2006) Manajemen Sumber Daya Manusia. Jakarta: Salemba Empat.
- Ervianto, I. W. (2005). Manajemen Proyek Konstruksi. Yogyakarta: Andi.
- Fahmi, Irham. (2015) Analisis Laporan Keuangan. Bandung: Alfabeta.
- Galavan, R. (2014). *Doing Business Strategy*. Ireland: NuBooks.
- Giri, Efraim Ferdinan. (2012). Akuntansi Keuangan Menengah. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.

- Google Maps. (2022). Kota Serang Banten pada Google Maps. <https://www.google.com/maps> diakses pada 22 Desember 2022 pukul 10.30 WIB.
- Griffin, Ricky, W. & Ronald J. Ebert. (2007). *Bisnis*, edisi ke delapan. Jakarta: Erlangga.
- Handoko. (2008) *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: BPFE.
- Heizer, Jay & Render Barry. (2015). *Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan-11/E*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hery. (2016). *Mengenal dan Memahami Dasar-dasar Laporan Keuangan*. Jakarta: Grasindo.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). 2022. *Legalitas*. <https://kbbi.web.id/legalitas> diakses pada 1 Januari 2023.
- Kariyoto. (2017). *Analisa Laporan Keuangan*. Malang: UB Press.
- Kasmir. (2008). *Bank dan Lembaga Keuangan*. Jakarta: Grafindo Persada.
- Kotler & Keller. (2016). *Manajemen Pemasaran*. Edisi 15. Jilid 1 Jakarta: Erlangga.
- Kotler, Philip & Armstrong, Gary. (2001). *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P. & Armstrong, Gary. (2008). *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, Philip & Keller Kevin Lane. (2012). *Manajemen Pemasaran*, Edisi 12. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P. & Keller, K. L. (2016). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Latifah, Lanny. (2022, 11 Desember). *Upah Minimum Pekerja 2022*. <https://www.tribunnews.com/nasional/2022/12/11/daftar-ump-umk-umr-kota-serang-banten-2023-naik-jadi-rp-4090799> diakses pada 11 Desember 2022 pukul 19.07 WIB.
- Masoem University. (2022, 21 Juli) *Memahami Konsep Time Value of Money*. <https://masoemuniversity.ac.id/berita/memahami-konsep-time-value-of-money.php> diakses pada 21 Desember 2022.

- Mohamadi, Rijal Fahmi. (2020, 12 Januari). Maksimalkan Bisnis dengan Sistem Penjualan Konsinyasi. <https://www.jurnal.id/id/blog/sistem-penjualan-konsinyasi/> diakses pada 31 Desember 2022.
- Oliver, Andre. (2022). Mengenal Action Plan: Arti, Manfaat, Cara Membuat, dan Contoh-contohnya. <https://glints.com/id/lowongan/action-plan-adalah/#.Y7Fyc3ZBxEZ> diakses pada 31 Desember 2022.
- Peraturan BPK. (2003). Undang-undang (UU) Nomor 13. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/43013> diakses pada 11 Desember 2022 pukul 18.29 WIB.
- Pindyck, Robert S. & Daniel L. Rubinfeld. (2009). Ekonomi Mikro. Jakarta: Indeks.
- Prastowo, Dwi. (2015). Analisis Laporan Keuangan Konsep dan Aplikasi. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Robbins & Coulter. (2016) Manajemen. Jakarta: Erlangga.
- Setiaji, H. (2022, Maret 7). Penyebab Harga Daging Rp 130 Ribu Lebih: RI 'Kecanduan' Impor 2021. <https://www.cnbcindonesia.com> diakses pada 23 Desember 2022 pukul 9.48 WIB.
- Simorangkir, Panubut. (2016). Aset Tak Berwujud (PSAK 19). <https://dosen.perbanas.id/aset-takberwujud-psak-19/> diakses pada 21 Desember 2022.
- Sugiyono. (2009). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan *R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukirno, Sadorno. (2010). Pengantar Bisnis. Jakarta: Kencana.
- Tanuwidjaya. (2010). Mengenal Kompetitor: Jenis Kompetitor. <https://info.populix.co/articles/kompetitor-adalah/> diakses pada 6 Desember 2022 WIB.
- Tjiptono, Fandy & Chandra, G. (2012). Pemasaran Strategik. Yogyakarta: Andi.
- William, J. Stevenson. (2009). Management Operation. UK: Prentice Hall.