

**PERENCANAAN BMC KEDAI SWASTEA DI  
KABUPATEN BANDUNG BARAT**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam  
Menyelesaikan Program Diploma III  
Program Studi Tata Hidangan



Oleh :

**NIKE NURKOMALA SARI**

**Nomor Induk : 201722259**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

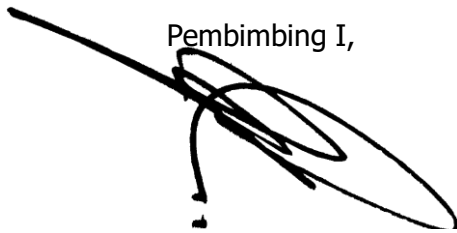
**2020**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

## **PERENCANAAN BMC KEDAI SWASTEA DI KABUPATEN BANDUNG BARAT**

NAMA : NIKE NURKOMALA SARI  
NIM : 201722259  
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
JURUSAN : HOSPITALITI

Pembimbing I,  


**Deden Rudy Mustafa, S.Sos, MM**  
NIP. 19690718 199103 1 009

Pembimbing II,



**Dra Retno Budi Wahyuni, MM.CHE**  
NIP. 196207301 98803 2 001

Bandung, Februari 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan  
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

**Faisal, MM.Par.,CHE**  
NIP. 19730706 199503 1 001

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : NIKE NURKOMALA SARI  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG / 29 NOVEMBER 1998  
NIM : 201722259  
Program Studi : MANAJEMEN TATA HIDANGAN  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

- t. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:  
PERENCANAAN BMC KEDAI SWASTEA DI KABUPATEN  
BANDUNG **BARAT** 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 Pemyataan 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 tufts ini  
dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah  
Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait  
lainnya.
4. Demikian Surat Pemyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya  
untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



**NIKE NURKOMALA SARI**  
NIM 201722259

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT yang telah memberikan kemudahan dan kelancaran dalam menyelesaikan Tugas Akhir. Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan studi program Diploma III di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung jurusan Hospitaliti program studi Manajemen Tata Hidangan dengan judul **“PERENCANAAN BMC KEDAI SWASTEIA DI KABUPATEN BANDUNG BARAT”**

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini penulis banyak mendapat rintangan dan hambatan, namun banyak pihak juga yang memberikan bantuan moral, material, dan spiritual kepada penulis, baik secara langsung maupun secara tidak langsung. Oleh Karena itu, melalui kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada pihak – pihak yang telah membantu penulisan tugas akhir ini, yaitu yang terhormat :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata (NHI) Bandung.
2. Bapak Andar Danova., selaku Kabag ADAK Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison Sitompul, S.Sos., MM., selaku Ketua Jurusan Hospitaliti, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par., selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Deden Rudy Mustafa, S.Sos, MM Selaku pembimbing I penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing serta mengoreksi dan memberikan banyak ide dan masukan kepada penulis.
6. Ibu Dra Retno Budi Wahyuni, MM.CHE Selaku pembimbing II penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing serta mengoreksi dan memberikan banyak ide dan masukan kepada penulis.
7. Dosen dan staff MTH, yang telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam pembuatan penulisan ini.
8. Kepada Ibu Wartini dan Bapak Yayat Rusdian selaku Orang Tua Penulis yang telah telah memberikan semangat, arahan, dukungan serta bimbingan dalam menyusun Tugas Akhir Semester ini penuliskan ucapkan banyak terimakasih yang sebesar – besarnya atas do'a serta perhatiannya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir Semester ini.
9. Rekan – rekan sekelas di Program Studi Manajemen Tata Hidangan 2017 kelas A Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
10. Kepada seluruh pihak yang telah memberikan dukungan dan doa dalam pembuatan Tugas Akhir ini yang tidak dapat diucapkan satu persatu.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna untuk memenuhi syarat ilmiah, mengingat keterbatasan kemampuan penulis yang masih dalam tahap pembelajaran serta ketebatasannya pengetahuan dan pengalaman penulis. Akhir kata penulis berharap agar Tugas Akhir ini dapat memberikan suatu manfaat yang berguna bagi kepentingan bersama.

Bandung, Desember 2020

Nike Nurkomala Sari

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN MAHASISWA</b> .....	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>EXECUTIVE SUMMARY</b> .....	<b>xiv</b>
<b>BAB I</b> .....	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
A.    LATAR BELAKANG .....	1
B.    GAMBARAN UMUM BISNIS .....	10
1.    Deskripsi Bisnis .....	10
2.    Deskripsi Logo dan Nama .....	11
3.    Lokasi Bisnis .....	13
C.    VISI DAN MISI .....	15
1.    Visi .....	15
2.    Misi .....	16
D.    ANALISIS SWOT .....	16
1. <i>Strength</i> (kekuatan) .....	17
2. <i>Weakness</i> (kelemahan) .....	18
3. <i>Opportunities</i> (peluang) .....	18
4. <i>Threats</i> (ancaman) .....	19
E.    SPESIFIKASI PRODUK / JASA .....	20
F.    JENIS BADAN USAHA .....	21
G.    ASPEK LEGALITAS .....	21
<b>BAB II</b> .....	<b>24</b>
<b>ASPEK PRODUK DAN JASA</b> .....	<b>24</b>
A.    Daftar dan Deskripsi Produk dan Jasa .....	24
B.    Analisa Keunggulan Produk dan Jasa .....	28
C.    Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi .....	29
D.    Penyajian dan Kemasan Produk dan Jasa .....	32

<b>BAB III</b> .....	<b>35</b>
<b>RENCANA PEMASARAN</b> .....	<b>35</b>
A. Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i> ) .....	35
1. Segmentasi Pasar .....	36
2. Target Pasar .....	37
3. <i>Positioning</i> Pasar .....	38
B. Validasi Produk – <i>Market Fit</i> .....	38
C. Kompetitor .....	41
D. Program Pemasaran .....	43
E. Media Pemasaran .....	45
F. Proyeksi Penjualan .....	46
<b>BAB VI</b> .....	<b>51</b>
<b>ASPEK SDM DAN OPERASIONAL</b> .....	<b>51</b>
A. Identitas <i>Owners / founders</i> .....	51
B. Struktur Organisasi .....	52
C. Job Analysis dan Job Description .....	52
D. Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja .....	54
E. <i>Service Scape ( Layout / Flow)</i> .....	55
F. <i>Action Plan &amp; Report</i> .....	59
<b>BAB V</b> .....	<b>63</b>
<b>ASPEK KEUANGAN</b> .....	<b>63</b>
A. Metode Pencatatan Akuntansi .....	63
1. <i>Cash Basis (one shoot project)</i> .....	63
2. <i>Accural Basis (going concern)</i> .....	63
B. <i>Capital Expenditure ( Identifikasi Initial Initial )</i> .....	64
1. <i>Tangible Investment (Depreciation, Terminal Cash Flow)</i> .....	64
2. <i>Intangible Investment (Amortization)</i> .....	71
3. <i>Working Capital</i> .....	72
C. <i>Time Value of Money (Nilai Waktu Uang)</i> .....	73
1. <i>Present Value</i> .....	73
2. <i>Future Value</i> .....	74
D. Pendanaan Investasi : ( <i>Agency Theory</i> ) .....	75



1.	<i>Owner's Equity</i> (Modal Sendiri)	75
2.	<i>Debt</i> ( <i>Bank Loan</i> )	76
E.	Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	77
1.	<i>Variabel Cost, Fixed Cost</i> dan <i>Mixed Cost</i>	77
2.	<i>Break Even Point (BEP)</i>	79
3.	<i>Cost Volume Profit</i>	80
F.	Identifikasi <i>Cash Inflow &amp; Outflow</i>	80
1.	<i>Operating Budget</i>	81
2.	<i>Cassh Flow Projection</i>	81
3.	Pengaruh Makro Ekonomi (Inflasi, Pertumbuhan Ekonomi)	82
	<b>LAMPIRAN</b>	<b>xiv</b>
	<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	<b>xix</b>

## DAFTAR TABEL

TABEL 1.1.....	7
KUESIONER MENGENAI PENDIRIAN KEDAI TEH LOKAL INDONESIA DI KABUPATEN BANDUNG BARAT	
TABEL 1.2.....	8
BUSINESS MODEL CANVAS KEDAI SWASTEА	
TABEL 1.3.....	19
DAFTAR PESAING LANGSUNG PADA JARAK 1KM	
TABEL 2.1.....	25
DAFTAR MINUMAN	
TABEL 2.2.....	26
DAFTAR MAKANAN	
TABEL 3.1.....	36
SEGMENTASI PASAR KEDAI SWASTEА	
TABEL 3.2.....	39
KETERTARIKKAN MASYARAKAT TERHADAP PRODUK KEDAI SWASTEА	
TABEL 3.3.....	42
KOMPETITOR KEDAI SWASTEА	
TABEL 3.4.....	44
PROGRAM PEMASARAN 1 TAHUN KEDEPAN	
TABEL 3.5.....	47
HARGA JUAL TEH HITAM SUKAWANA	
TABEL 3.6.....	48
DAFTAR HARGA PRODUK MINUMAN & MAKANAN KEDAI SWASTEА	
TABEL 3.6.....	48
DAFTAR HARGA PRODUK MINUMAN & MAKANAN KEDAI SWASTEА (LANJUTAN)	
TABEL 3.7.....	49
PROYEKSI PENJUALAN KEDAI SWASTEА	
TABEL 4.1.....	55
GAJI KARYAWAN KEDAI SWASTEА	

TABEL 4.2 .....	59
PROGRAM KERJA KEDAI SWASTEА SELAMA 1 TAHUN KEDEPAN	
TABEL 5.1 .....	65
TANGIBLE INVESTMENT FURNITURE	
TABEL 5.2 .....	66
TANGIBLE INVESTMENT SANITATION	
TABEL 5.3 .....	67
TANGIBLE INVESTMENT EQUIPMENT	
TABEL 5.4 .....	67
TANGIBLE INVESTMENT UNIFORM	
TABEL 5.5 .....	68
TABEL TANGIBLE INVESTMENT DEPRECIATION	
TABEL 5.6 .....	71
TABEL UMUR EKONOMIS DAN TARIF PENYUSUTAN	
TABEL 5.7 .....	71
INTANGIBLE INVESTMENT KEDAI SWASTEА	
TABEL 5.8 .....	72
AMORTASI INTANGIBLE INVESTMENT KEDAI SWASTEА	
TABEL 5.9 .....	72
<i>WORKING CAPITAL</i> KEDAI SWASTEА SELAMA 12 TAHUN	
TABEL 5.10 .....	73
INITIAL INVESTMENT KEDAI SWASTEА	
TABEL 5.11 .....	74
PRESENT VALUE KEDAI SWASTEА	
TABEL 5.12 .....	75
FUTURE VALUE KEDAI SWASTEА	
TABEL 5.13.....	75
PENDANAAN INVESTASI KEDAI SWASTEА	
TABEL 5.14 .....	76
BANK LOAN KEDAI SWASTEА	
TABEL 5.15 .....	76
AMORTASI PINJAMAN BANK LOAN KEDAI SWASTEА	

TABEL 5.16 .....	78
VARIABLE COST KEDAI SWASTEAA	
TABEL 5.17 .....	78
FIXED COST KEDAI SWASTEAA	
TABEL 5.18 .....	79
<i>MIXED COST</i> KEDAI SWASTEAA	
TABEL 5.19 .....	79
BREAK EVEN POINT KEDAI SWASTEAA	
TABEL 5.20 .....	81
INCOME STATEMENT KEDAI SWASTEAA	
TABEL 5.21 .....	81
CASH FLOW PROJECTION KEDAI SWASTEAA	

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1	3
CONTOH BISNIS MODEL KANVAS	
GAMBAR 1.2	12
DESAIN LOGO SWASTEА	
GAMBAR 1.3	14
LOKASI PETA	
GAMBAR 1.4	15
LOKASI TANAH PENELITIAN	
GAMBAR 2.1	33
KEMASAN TAKE AWAY	
GAMBAR 3.1	46
BROCHURE SOFT OPENING	
GAMBAR 4.1	51
FOTO PEMILIK KEDAI SWASTEА	
GAMBAR 4.2	52
STRUKTUR ORGANISASI KEDAI SWASTEА	
GAMBAR 4.3	56
DENAH KEDAI SWASTEА	
GAMBAR 4.4	56
DESAIN KEDAI SWASTEА	
GAMBAR 4.5	57
TAMPAK ATAS KEDAI SWASTEА	
GAMBAR 4.6	57
DESAIN INTERIOR KEDAI SWASTEА	
GAMBAR 4.7	58
DESAIN INTERIOR KEDAI SWASTEА	
GAMBAR 4.8	58
DESAIN INTERIOR KEDAI SWASTEА	
GAMBAR 4.9	58
TAMPAK DEPAN KEDAI SWASTEА	

LAMPIRAN 1 .....	XIV
LAMPIRAN 2 .....	XVI
LAMPIRAN 3 .....	XVII

## EXECUTIVE SUMMARY



Nama Swastea diambil dari kata swasti pada bahasa sunda kuno yang berarti makmur dan bahagia, pemilihan kata ini di pilih sebagai salah satu pengharapan dari penulis agar kedai teh ini dapat menjadi sumber kemakmuran dan kebahagiaan. Kedai Swastea adalah sebuah bisnis makanan dan minuman yang menyajikan teh sebagai menu unggulannya. Teh yang disajikan merupakan teh hasil dari perkebunan Sukawana Kecamatan Parongpong Kabupaten Bandung Barat. Menu yang disajikan pada kedai Swastea adalah berbagai macam teh yang diolah secara tradisional agar mempertahankan rasa dari teh serta makanan tradisional khas Indonesia seperti klepon, tahu walik dan lainnya.

Kedai Swastea ini berlokasi di jalan Cigugur Girang, Kecamatan Parongpong, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat 40559. Lokasi ini di nilai sangat cocok dengan konsep Kedai Swastea yang menyuguhkan suasana pedesaan yang asri dan udara yang masih sejuk.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, S. (2019). *Pemasaran Era Milenium*. Yogyakarta: Deepublish .
- Darmanto, & Wardayat, S. (2016). *Manajemen Pemasaran* . Yogyakarta: Deepublish.
- Ees. (2007). *Mudah Menguasai Freehand MX*. Jakarta: Media Kita.
- Fauzi, A. (2006). *Ekonomi Sumber Daya Alam dan Lingkungan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.
- Firmansyah, A. (2019). *Pemasaran Produk dan Merek (Planning dan Strategy)*. Jakarta: Qiara Media Partner.
- Harsanto, B. (2017). *Dasar Ilmu Manajemen Operasi*. UNPAD PRESS.
- Hidayat, W. W. (2020). *Pengantar Kewirausahaan Teori dan Aplikasi*. Jawa Tengah : Pena Persada.
- Kasmir. (2016). *Pengantar Manajemen Keuangan*. Jakarta: Prenada Media.
- Nuraini, F. (2016). *Teknik Analisis SWOT*. Yogyakarta: Quadrant.
- Royan, F. (2014). *Bisnis Model Kanvas Distributor*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiono. (2003). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Susanto, E. Y. (2011). *Mudah Merancang Sistem Akuntansi Otomatis*. Jakarta: PT Alex Media Kompunindo.
- Umar, H. (2005). *Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Untari, D. T. (2019). *Manajemen Pemasaran*. Banyumas: Pena Persadaa.
- Budi. (2018, Agustus 28). *Pengertian Analisis Jabatan*. Retrieved Desember 10, 2020, from Ilmu Manajemen Industry: <https://ilmumanajemenindustri.com>
- Eka, R. (2017, July 12). *Seri Pengembangan Produk*. Retrieved Desember 7, 2020, from Daily Sosial : <https://dailysocial.id>
- Fathoni, R. (2020, Januari 26). *Pasang Surut Teh Indonesia di Kancah Dunia*. Retrieved Desember 13, 2020 , from Kompas: <https://jelajah.kompas.id/>



- Hamdan, A. (2018). *Visi dan Misi Penjelasan Menurut Para Ahli*. Retrieved September 17, 2020, from Visi dan Misi: <http://www.alihamdan.id>
- Handayani, M. T. (2020, September 9). *Cara membuat action plan untuk mencapai tujuan*. Retrieved Desember 12, 2020, from Ektrut Media: <https://www.ekrut.com/media>
- Hestanto. (2018). *Konsep Logo Menurut Cendekiawan*. Retrieved September 17, 2020, from Visi dan Misi: <http://Hestanto.web.id>
- Ismail, I. (2020, Desember 3). *Kompetitor Adalah: Pengertian, Manfaat, dan Cara Pintar Menghadapinya*. Retrieved Desember 7, 2020, from Accurate: <https://accurate.id>
- Lavinda. (2020, Oktober 16). *Struktur Organisasi : Definisi, jenis dan fungsinya*. Retrieved desember 9, 2020, from Jurnal id Jurnal entrepreneur: <http://www.jurnal.id>
- luas areal dan produksi teh*. (2018, maret 29). Retrieved Desember 12, 2020, from Badan Pusan Statistik Provinsi Jawa Barat: <https://jabar.bps.go.id/>
- Navisha, C. P. (2017, November 1 ). *Bagaimana cara melakukan peramalan penjualan?* Retrieved Desember 8, 2020, from Dictio: <https://www.dictio.id>
- Pahlevi. (2019). *Pengertian Badan Usaha dan Jenis - Jenis Badan Usaha*. Retrieved September 22, 2020, from Pahlevy.net: <http://pahlevy.net>
- Penyusutan dan Amortisasi*. (n.d.). Retrieved from pajak.go.id: <https://www.pajak.go.id/id/penyusutan-dan-amortisasi>
- Pertanian, D. J. (n.d.). *Produksi Teh*. Retrieved September 14, 2020, from Pertanian.co.id: <http://www.pertanian.go.id>
- Pertanian, M. (2019). *Tanaman Teh, Klasifikasi, Ciri Morfology, Manfaat, dan Cara Budidaya*. Retrieved September 14, 2020, from Dosen Pertanian: <http://dosenpertanian.com>
- Priharto, S. (2020, Agustus 28). *Keunggulan Kompetitif : Pengertian, Fungsi, Startegi, Analisa, dan Alat Ukurnya*. Retrieved November 19, 2020, from Accurate: <https://accurate.id/marketing-manajemen/pengertian-lengkap-keunggulan-kompetitif/>
- Priharto, S. (2020, Juni 23). *Pengertian Break Even Point*. Retrieved Desember 13, 2020, from accurate.id: <https://accurate.id/ekonomi-keuangan/apa-itu-break-even-point/>

Priharto, S. (2020, Maret 14). *Pengertian Capital Expenditure*. Retrieved Desember 12, 2020, from accurate.id: <https://accurate.id/>

RI, B. (n.d.). *Wajib Daftar Perusahaan*. Retrieved September 2020, 21 , from bpk.go.id: <http://peraturan.bpk.go.id>

Widiyarta, Y. (2019). *Kian Banyak Orang Indonesia Minum Kopi*. Retrieved September 25, 2020, from Gaya Tempo: <http://gaya.tempo.co>