

PERENCANAAN BISNIS “BONTOT *CATERING*”

DI PUSAT KOTA SEMARANG

TUGAS AKHIR

Untuk Memenuhi Sebagian Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Disusun oleh

ANANDA TEGAR WICAKSONO

Nomor Induk: 2020407007

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

JURUSAN HOSPITALITI POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2023

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Ananda Tegar Wicaksono
Tempat/Tanggal Lahir : Semarang, 23 Agustus 2002
NIM : 2020407007
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **PERENCANAAN BISNIS "BONTOT CATERING" DI PUSAT KOTA SEMARANG** ini 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, 11 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,



Ananda Tegar Wicaksono
NIM. 2020407007


LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR


PERENCANAAN BISNIS "BONTOT CATERING" DI PUSAT KOTA SEMARANG

NAMA : Ananda Tegar Wicaksono
 NIM : 2020407007
 JURUSAN : Hospitaliti
 PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,


Dr. Sukmadi, SE., M.M.Par
 NIP. 19700810 200605 1 001

Pembimbing Pendamping,


Deden Rudy Mustafa, S.Sos., M.M.Par
 NIP. 19690718 199103 1 009

Penguji I,


Hanna Daniati, S.AKom., MM.Par, CHE
 NIP. 19810317 200606 2 001

Penguji II,


Dra. Retno Budi Wahyuni, MM.Par, CHE
 NIP. 19620730 198803 2 001

Bandung, 11 Agustus 2023

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik
Kemahasiswaan dan Kerjasama

Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par, CHE
 NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung


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


KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat yang senantiasa berlimpah sehingga Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir berupa perencanaan bisnis dengan judul **PERENCANAAN BISNIS “BONTOT CATERING” DI PUSAT KOTA SEMARANG**. Dalam kesempatan ini, penulis mengucapkan rasa terima kasih yang sebanyak-banyaknya. Selain itu, Penulis juga ingin menyampaikan bahwa kehadiran dan dukungan moral dari orang-orang terdekat sangat membantu penulis untuk mewujudkan laporan ini. Ucapan terima kasih Penulis ucapkan kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos, M.Sc, selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par, CHE, selaku Kepala Bagian Administrasi, Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerjasama.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST. Par, MP. Par, CHE, selaku ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I Kom., M.M. Par, selaku ketua Program Studi Tata Hidang.
5. Bapak Dr. Sukmadi, SE., M.M. Par, selaku Dosen Pembimbing Utama.
6. Bapak Deden Rudy Mustafa, S. Sos, M.M. Par, selaku Dosen Pembimbing Pendamping.
7. Serta seluruh dosen pengampu Semester 6 yang membantu membagikan ilmu-ilmu berharga yang dapat mendukung penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Kedua orang tua yang tidak henti-hentinya memberikan dukungan serta doa.
9. Teman-teman sekaligus sahabat yang selalu memberikan semangat dalam penyusunan Tugas Akhir ini, yaitu mahasiswa kelas TAH 6A.

Susunan Tugas Akhir ini dibuat dengan sebaik-baiknya. Penulis mohon maaf bila masih ditemukan kekurangan. Demikian yang dapat Penulis sampaikan, semoga tulisan ini kelak dapat bermanfaat bagi kita semua.

Bandung, 11 Agustus 2023

(Ananda Tegar Wicaksono)

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
EXECUTIVE SUMMARY.....	ix
BAB I DESKRIPSI BISNIS	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	5
C. Visi dan Misi	9
D. <i>SWOT Analysis</i>	10
E. Spesifikasi Produk	12
F. Jenis/Badan Usaha	14
G. Aspek Legalitas	16
BAB II ASPEK PRODUK	18
A. Daftar dan Deskripsi Produk	18
B. Analisa Keunggulan Produk	20
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	21
D. Penyajian dan Kemasan Produk	25
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	27
BAB III RENCANA PEMASARAN	29
A. Riset Pasar (<i>Segmenting, Targeting, Positioning</i>)	29
B. Validasi <i>Product – Market Fit</i>	33
C. Kompetitor	34
D. Program Pemasaran	36
E. Media Pemasaran	39
F. Proyeksi Penjualan	41
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	45
A. Identitas <i>Owner</i>	45
B. Struktur Organisasi	46
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	47
D. <i>Manning Budget</i> /Anggaran Tenaga Kerja	50

E. <i>Service Scape (Layout)</i>	51
F. <i>Action Plan dan Report</i>	53
BAB V ASPEK KEUANGAN	54
A. Metode Pencatatan Akuntansi	54
B. <i>Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)</i>	55
C. <i>Time Value of Money (Nilai Waktu Uang)</i>	60
D. Pendanaan Investasi	62
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	64
F. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	67
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN.....	73

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Nama dan Jenis Produk.....	13
Tabel 2.1 Daftar dan Deskripsi Produk Bontot <i>Catering</i>	18
Tabel 2.2 Bahan dan Biaya Produksi.....	22
Tabel 2.3 Kemasan Produk Bontot <i>Catering</i>	26
Tabel 2.4 Rencana Mekanisme <i>Quality Check</i> di Bontot <i>Catering</i>	27
Tabel 3.1 Analisis Pasar secara <i>Segmenting</i>	30
Tabel 3.2 Validasi <i>Product – Market Fit</i> Bontot <i>Catering</i>	33
Tabel 3.3 Daftar Kompetitor Bisnis Katering di Kota Semarang.....	35
Tabel 3.4 Program Pemasaran Bontot <i>Catering</i>	38
Tabel 3.5 Proyeksi Penjualan Makanan Tahun 2023-2024.....	42
Tabel 3.6 Proyeksi Penjualan Makanan Selama 5 Tahun.....	43
Tabel 3.7 Proyeksi Penjualan Minuman Tahun 2023-2024.....	43
Tabel 3.8 Proyeksi Penjualan Minuman Selama 5 Tahun.....	44
Tabel 4.1 Identitas <i>Owner</i> Bontot <i>Catering</i>	45
Tabel 4.2 Anggaran Tenaga Kerja di Bontot <i>Catering</i>	50
Tabel 4.3 <i>Action Plan</i> di Bontot <i>Catering</i>	53
Tabel 5.1 <i>Tangible Investment</i> Bontot <i>Catering</i>	57
Tabel 5.2 <i>Intangible Investment</i> Bontot <i>Catering</i>	58
Tabel 5.3 <i>Working Capital</i> di Bontot <i>Catering</i>	59
Tabel 5.4 <i>Owner's Equity</i>	63
Tabel 5.5 <i>Bank Loan</i>	63
Tabel 5.6 <i>Variable Cost</i>	64
Tabel 5.7 <i>Fixed Cost</i>	65
Tabel 5.8 <i>Mixed Cost</i>	65
Tabel 5.9 <i>Income Statement</i>	67
Tabel 5.10 <i>Payback Period</i>	68
Tabel 5.11 <i>Cash Flow Projection</i>	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Pertumbuhan Industri Makanan dan Minuman di Indonesia Tahun 2010-2022.....	1
Gambar 1.2 Kebiasaan Makan Masyarakat Indonesia.....	3
Gambar 1.3 Logo Bisnis.....	6
Gambar 1.4 Banyaknya Usaha menurut Lokasi.....	8
Gambar 1.5 Jalanan Konkret di Sekayu, Semarang Tengah.....	8
Gambar 1.6 Contoh Kemasan Produk.....	12
Gambar 3.1 <i>Targeting</i> Bontot <i>Catering</i>	31
Gambar 3.2 Sistem Pemasaran Sederhana.....	37
Gambar 3.3 Proses Manajemen Pemasaran.....	38
Gambar 3.4 Desain Poster <i>Grand Opening</i> Bontot <i>Catering</i>	41
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Bontot <i>Catering</i>	47
Gambar 4.2 Rencana Desain <i>Kitchen</i> Bontot <i>Catering</i>	51
Gambar 4.3 Rencana Denah <i>Kitchen</i> Bontot <i>Catering</i>	52
Gambar 4.4 Rencana Desain <i>Office Room</i> Bontot <i>Catering</i>	52
Gambar 5.1 Variabel dan Rumus <i>Time Value of Money</i>	60
Gambar 5.2 Rumus <i>Present Value</i>	61
Gambar 5.3 Rumus <i>Future Value</i>	61
Gambar 5.4 Perhitungan Investasi dengan Rumus <i>Future Value</i>	61
Gambar 5.5 <i>Break Even Point</i>	66
Gambar 5.6 <i>Cost Volume Profit</i>	66

EXECUTIVE SUMMARY



Bontot *Catering* adalah sebuah bisnis katering makanan sehat yang sedang direncanakan untuk dibangun di pusat kota lumpia, Kota Semarang, tepatnya di Jalan Pemuda, Sekayu, Semarang Tengah, Jawa Tengah 50132. Perencanaan bisnis ini dilakukan untuk memberikan solusi kepada pelanggan potensial yang memberlakukan siklus makan sehat namun tidak memiliki banyak pilihan menu sehingga hal tersebut menjadi inspirasi Penulis untuk mendirikan bisnis katering ini. Bontot *Catering* dalam perencanaannya dibuat dengan sebuah alat yaitu *Business Model Canvas* dan menempatkan target pasar menggunakan STP (*Segmenting, Targeting, and Positioning*). Terdapat sebuah menu andalan Bontot *Catering* yang diperkenalkan dengan nama “Bontot *Package*”, paket makanan sehat ini merupakan salah satu menu yang pertama kali rilis di Bontot *Catering*.

Bontot *Catering* menggunakan media promosi di beberapa *platform* yang tersedia di masa sekarang berupa konten video dan pemasaran dengan bantuan seorang *influencer*. Usaha katering ini merupakan sebuah model bisnis milik sendiri dengan identitas *owner* sebagai mahasiswa, Ananda Tegar Wicaksono, akan menerapkan organisasi yang terdiri atas *manager, cook staff, dan admin* beserta *cashier*. *Owner* akan memberlakukan gaji dengan mengacu pada SK Gubernur Jawa Tengah nomor 561/54 tahun 2022. Terkait modal untuk membangun bisnis katering ini menggunakan 75% modal sendiri dan 25% pinjaman bank. Berdasarkan perhitungan BEP, bisnis ini akan menempati titik impasnya setelah menjual selama 151 hari.

DAFTAR PUSTAKA

- Aisy Catering, 2021. "Pengertian dan Jenis-jenis Catering" Diakses pada <https://www.aisycatering.com/2021/01/pengertian-dan-jenis-jenis-catering.html?m=1>
- Analisis SWOT, 2020. "Pengertian, Tujuan, Aspek, Kuadran, dan Matriks." Diakses pada <https://www.kajianpustaka.com/2020/09/analisis-SWOT>
- Badan Pusat Statistik Indonesia, 2020. "Statistik Penyedia Makan Minum (*Food and Beverage Services Activities Statistics*)" hlm. 7&14 diakses dari <https://www.bps.go.id/publication/2022/06/15/73d93fd0f16f665fe3b60f56/statistik-penyedia-makan-minum-2020.html>
- Glints, 2020. "*Product-Market Fit: Menyesuaikan Bisnis dengan Mencocokkan Produk dan Pasar*" Diakses pada <https://glints.com/id/lowongan/product-market-fit>
- Gramedia, 2021. "Badan Usaha: Pengertian, Macam, dan Bentuk Badan Usaha di Indonesia" diakses pada <https://www.gramedia.com/literasi/macam-badan-usaha/>
- IDTesis, 2018. "Teori Lengkap tentang *SWOT Analysis* menurut Para Ahli dan Contoh Tesis *SWOT Analysis*" diakses pada <https://idtesis.com/teori-lengkap-tentang-swot-analysis-menurut-para-ahli-dan-contoh-tesis-swot-analysis/>
- Investopedia (Mira Norian), 2023. "*Time Value of Money Explained with Formula and Examples*" Diakses pada <https://www.investopedia.com/terms/t/timevalueofmoney/>
- Istijanto, 63. "Kasus Pemasaran Terkini Indonesia Membedah Strategi dan Taktik Pemasaran Baru", PT. Alex Media Komputindo, Jakarta, 2007, hlm. 200.
- Mekari Jurnal, 2022. "Metode Pencatatan Akuntansi" Diakses pada <https://www.jurnal.id/id/blog/metode-accrual-basis-vs-cash-basis/>

Pejabat Pengelola Informasi dan Dokumentasi, 2020. “Syarat dan Prosedur Pendirian CV” Diakses pada <https://www.ppid.semarangkota.go.id/prosedur-pendirian-cv/>

Pemerintah Kota Semarang, 2022. “Hendi Sebut UMKM Topang Pemulihan Ekonomi Semarang Pasca Pandemi” Diakses pada https://semarangkota.go.id/p/3792/hendi_sebut_umkm_topang_pemulihan_ekonomi_semarang_pasca_pandemi

Pengembangan Ilmu Bisnis dan Ekonomi, 2017. Diakses pada <https://ilmusebelas.wordpress.com/2017/09/13/spesifikasi-produk/>

Pengertian, Tujuan, dan Pengaruh Ekonomi Makro terhadap Bisnis dan Kehidupan, 2022. Diakses pada <https://onlinelearning.binus.ac.id/2022/01/24/pengertian-tujuan-dan-pengaruh-ekonomi-makro-terhadap-bisnis-dan-kehidupan/>

Populix, 2022. “*Unveiling Indonesian Beauty and Dietary Lifestyle*” diakses dari <https://www.info.populix.co/report/beauty-dietary-trends/>

Supply Chain Indonesia, 2017. “Analisis *Cost Volume Profit* (CVP)” Diakses pada <https://supplychainindonesia.com/analisis-cost-volume-profit-cvp/>

Tj, Purwati, 2016. “Jasa Boga dan Ruang Lingkup Jasa Boga Beserta Struktur Organisasi Dapur” Makalah Pengetahuan Boga, hlm. 7

Ukirama, 2020. “Pengertian *Owner’s Equity* (Kekayaan Sendiri) dalam Akutnansi” Diakses pada <https://ukirama.com/blogs/pengertian-owner-s-equity-kekayaan-sendiri-dalam-akuntansi>

Usmara, Strategi Baru Manajemen Pemasaran, Asmara Books, Yogyakarta, 2003, hlm. 108.

Zulkarnain, Ilmu Menjual Pendekatan Teoritis dan Kecakapan Menjual, Yogyakarta, Graha Ilmu, 2012, hlm. 119.