

**PERENCANAAN BISNIS KEDAI SOYGAN  
DI KOTA BEKASI**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

ANGELINA CLAUDIA PUTRI

NIM : 2020407083

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI

TATA HIDANG

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

“PERENCANAAN BISNIS KEDAI SOYGAN DI KOTA BEKASI”


NAMA : ANGELINA CLAUDIA PUTRI  
NIM : 2020407083  
JURUSAN : HOSPITALITY  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Bandung, 03 Juli 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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



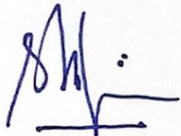
# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"PERENCANAAN BISNIS KEDAI SOYGAN DI KOTA BEKASI"

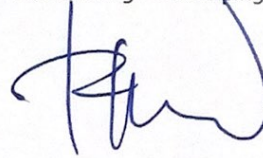
NAMA : ANGELINA CLAUDIA PUTRI  
NIM : 2020407006  
JURUSAN : HOSPITALITY  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



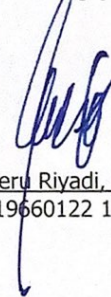
Ridwan Iskandar, SE., MM.

Penguji I,



Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par  
NIP. 19610226 199603 1 001

Penguji II,



DR. Heru Riyadi, MM.Par.CHE.  
NIP. 19660122 199601 1 001

Bandung, 16 Agustus 2023

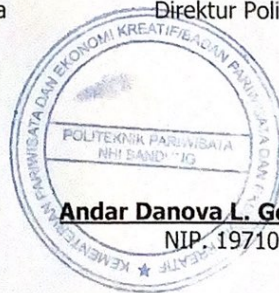
Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

## SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Angelina Claudia Putri  
Tempat/Tanggal Lahir : Bekasi 25 Mei 2002  
NIM : 2020407083  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
PERENCANAAN BISNIS KEDAI SOYGAN di KOTA BEKASI  
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 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, 03 Juli 2023



Angelina Claudia Putri

## **KATA PENGANTAR**

Segala Puji Syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yesus Kristus, atas berkat dan karunia-Nya serta kesempatan yang diberikan kepada penulis sehingga mampu menyelesaikan Usulan Penelitian dengan judul “PERENCANAAN BISNIS KEDAI SOYGAN DI KOTA BEKASI”.

Pada kesempatan ini penulis hendak mengungkapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang sudah mendukung dalam pembuatan Tugas Akhir ini, baik secara langsung ataupun tidak langsung. Dengan demikian, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerja sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., MM. Par., CHE., CHA. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Pembimbing Akademik yang telah memberikan bimbingan, saran, waktu serta dukungan kepada penulis di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Dra. Retno Budi Wahyuni, MM. CHE. Selaku Pembimbing Utama Penulis yang telah mengarahkan, memberikan waktu, masukan, dan panduan kepada penulis dalam menyelesaikan Usulan Penelitian ini.

6. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. Selaku pembimbing Pendamping penulis yang telah mengarahkan dan memberikan waktu, masukan serta panduan kepada penulis dalam menyelesaikan Usulan Penelitian ini.
7. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kepada Orang tua, dan kedua saudari penulis yang selalu memberikan sokongan yang bermanfaat besar bagi penulis dalam menyelesaikan Usulan Penelitian.
9. Seluruh rekan kelas MTH 6B angkatan 2020 atas dukungan hingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian dengan tepat waktu.
10. Kepada seluruh pihak yang tidak dapat diucapkan satu persatu, terima kasih atas semua dukungan dan bantuan dalam menyelesaikan Usulan Penelitian.

Bandung, 03 Juli 2023

Penulis

# DAFTAR ISI

	Halaman
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	i
<b>DAFTAR ISI.....</b>	iii
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	v
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	vi
<b>BAB I.....</b>	1
<b>A. Latar Belakang Masalah.....</b>	1
<b>B. Gambaran Umum Bisnis.....</b>	7
1. Deskripsi Bisnis.....	7
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	8
3. Identitas Bisnis.....	10
<b>C. Visi dan Misi.....</b>	12
<b>D. SWOT Analysis.....</b>	13
<b>E. Spesifikasi Produk.....</b>	16
<b>F. Jenis Badan Usaha.....</b>	17
<b>G. Aspek Legalitas.....</b>	18
<b>BAB II.....</b>	20
<b>ASPEK PRODUK.....</b>	20
<b>A. Daftar dan Deskripsi Produk.....</b>	20
<b>B. Analisa Keunggulan Produk.....</b>	25
<b>C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....</b>	26
<b>D. Penyajian dan Kemasan Produk.....</b>	27
<b>E. Mekanisme Quality Check.....</b>	29
<b>BAB III.....</b>	33
<b>RENCANA PEMASARAN.....</b>	33

<b>A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning)</b> .....	33
<b>B. Validasi Produk – Market Fit</b> .....	37
<b>C. Kompetitor</b> .....	39
<b>D. Program Pemasaran</b> .....	40
<b>E. Media Pemasaran</b> .....	44
<b>F. Proyeksi Penjualan</b> .....	47
<b>BAB IV</b> .....	49
<b>A. Identitas Owner</b> .....	49
<b>B. Struktur Organisasi</b> .....	50
<b>C. Job Analysis dan Job description</b> .....	51
<b>D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja</b> .....	54
<b>E. Service Scape (Layout/Flow)</b> .....	56
<b>F. Action Plan &amp; Report</b> .....	58
<b>BAB V</b> .....	60
<b>A. Metode Pencatatan Akuntansi</b> .....	60
<b>B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)</b> .....	61
<b>C. Pendanaan Investasi</b> .....	67
<b>D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan</b> .....	68
<b>E. Identifikasi Cash Inflow &amp; Outflow</b> .....	70
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	73
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	76



## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
<b>1.1 Logo Usaha Kedai SoyGan.....</b>	<b>9</b>
<b>1.2 Lokasi Usaha SoyGan.....</b>	<b>10</b>
<b>1.3 Lokasi Usaha SoyGAN.....</b>	<b>11</b>
<b>2.1 Menu List.....</b>	<b>24</b>
<b>2.2 Desain Kemasan Minuman.....</b>	<b>28</b>
<b>2.3 Desain Kemasan Makanan.....</b>	<b>29</b>
<b>3.1 Instagram SoyGan.....</b>	<b>45</b>
<b>3.2 TikTok SoyGan.....</b>	<b>46</b>
<b>4.1 Struktur Organisasi Kedai SoyGan.....</b>	<b>51</b>
<b>4.2 Layout Kedai SoyGan Tampak Depan.....</b>	<b>57</b>
<b>4.3 Layout Tampak Dalam Kedai SoyGan.....</b>	<b>57</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
<b>1. 1 Peminat Minuman dan Makanan Sehat di Bekasi.....</b>	<b>5</b>
<b>1. 2 Matriks SWOT Kedai SoyGan.....</b>	<b>15</b>
<b>2. 1 Produk Minuman SoyGan.....</b>	<b>20</b>
<b>2. 2 Produk Makanan SoyGan.....</b>	<b>21</b>
<b>2. 3 Beverage Cost.....</b>	<b>22</b>
<b>2. 4 Food Cost.....</b>	<b>23</b>
<b>2. 5 Daily Quality Check.....</b>	<b>31</b>
<b>3. 1 Kompetitor Langsung Kedai SoyGan.....</b>	<b>39</b>
<b>3. 2 Program Pemasaran Kedai SoyGan.....</b>	<b>43</b>
<b>3. 3 Proyeksi Penjualan Kedai SoyGan.....</b>	<b>48</b>
<b>4. 1 Anggaran Gaji Tenaga Kerja Kedai SoyGan.....</b>	<b>56</b>
<b>4. 2 Action Plan &amp; Timeline .....</b>	<b>59</b>
<b>5. 1 Tangible Investment Kedai SoyGan.....</b>	<b>62</b>
<b>5. 2 Depresiasi Tangible Kedai SoyGan.....</b>	<b>65</b>
<b>5. 3 Intangible Investment Kedai SoyGan.....</b>	<b>66</b>
<b>5. 4 Working Capital Kedai SoyGan.....</b>	<b>67</b>
<b>5. 5 Investasi Kedai SoyGan.....</b>	<b>68</b>
<b>5. 6 Variable Cost, Fixed Cost, dan Mixed Cost Kedai SoyGan.....</b>	<b>69</b>
<b>5. 7 Income Statement Kedai SoyGan.....</b>	<b>70</b>
<b>5. 8 Cash Flow Projection Kedai SoyGan.....</b>	<b>71</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- Aisa, S., & Ghani, A. D. (2021). IMPLEMENTASI APLIKASI BERBASIS ANDROIDPENGEMBANGAN IDE RESEP MAKANAN DAN MINUMAN PADA RESTORAN. *Jurnal Teknologi Informasi*, 5, 24–31.
- Akuntansi, J., Bisnis, D., & Sari, Y. (n.d.). ANALISIS PENENTUAN HARGA JUAL DENGAN METODE COST PLUS PRICING DAN PENGARUHNYA TERHADAP LABA YANG DIHASILKAN PADA UD MAJU. *Jurnal Akuntansi Dan Bisnis*, 4(1), 2018.
- Alfarisi, A. (2019). Perumusan Strategi Business Model Canvas (BMC) pada Perusahaan Sandal Toyosima Singosari. *Repositori Universitas Brawijaya Malang*, 3.
- Amalia, F. R. (2023). *Mengenal Bisnis Kuliner* . Kita Menulis.
- Anugraheni, A. R. (2020, September 12). *Plant-based Milk, Minuman Sehat Berbasis Bahan Nabati*. Diambil kembali dari Lini Sehat : <https://linisehat.com/>
- Apriyanti, M. E. (2018). *PENTINGNYA KEMASAN TERHADAP PENJUALAN PRODUK PERUSAHAAN*. 10, 20–27.
- Budiarto, S. (2013). *STRATEGI PEMASARAN DENGAN MENGGUNAKAN PENDEKATAN MARKPLUS & Co DI KANDATEL JAKARTA*. 3, 13–24.
- Budiyanto, A. (2014). Spesifikasi Produk. *scribd* , 1.
- Chalid, N. I. (2019). Action Plan Sebagai Alat Keterpaduan Dalam Penataan Permukiman Nelayan di Kelurahan Ponjale Kota Palopo. *Journal of Civil Enginering*, 1, 26–30.
- dr. Soeradji Tirtonegoro K, T. R. (2023, February 20). *Pengaruh Makanan Cepat Saji Terhadap Kesehatan Remaja*. Diambil kembali dari Kementerian
- Febianti, Y. N. (n.d.). *PERMINTAAN DALAM EKONOMI MIKRO*.
- Halim, A., & Haji, K. (2004). *Akuntansi sektor publik-akuntansi keuangan daerah / Abdul Halim* (Ed. rev). Salemba Empat. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=599540>
- Handjojo, E. S., Syarief, R., & Sugiyono, D. (2017). *Analisis Kelayakan Bisnis Usaha Teh Papua (Vernonia amygdalina) Feasibility Study of Papua Tea (Vernonia amygdalina)* (Vol. 12, Issue 2). <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalmpi/>
- Hanifa N dan Luthfeni. (2006). Pengertian Makanan Sehat . *Eprints UMG*, 1.

- Hendro, I. (2011). Pentingnya Visi dan Misi Dalam Mengelola Suatu Usaha. *Jouurnal Asy Syukriyyah*, 4-7.
- ifdil, d. (2015). Hubungan Body Image dengan Kepercayaan Diri. *Repositori Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Yogyakarta*, 1.
- Kapasitas Produksi*. (n.d.).
- Kesehatan: <https://yankes.kemkes.go.id/>
- Kurniawan. (2014). Pengertian Perusahaan. *Perpustakaan UNS*, 10.
- Kusrianto, A. (2007). Pengantar Desain Komunikasi Visual . *UIN Suska Riau* , 28.
- Manajemen, J., & Keuangan, D. (2017). *Pengaruh Positioning terhadap Keputusan Pembelian Sepeda Motor Honda di Kota Langsa* (Vol. 6, Issue 2).
- Marnisah, L., & Zamzam, F. (2021). *Manajemen Analisis Jabatan* (H. Aravik, Ed.). Deepublish.  
[https://books.google.co.id/books/about/Manajemen\\_Analisis\\_Jabatan.html?id=FzQgEAAAQBAJ&redir\\_esc=y](https://books.google.co.id/books/about/Manajemen_Analisis_Jabatan.html?id=FzQgEAAAQBAJ&redir_esc=y)
- Nathania, P. (2023). ANALISIS PENGARUH WORKING CAPITAL DALAM PROFITABILITAS. In *Jurnal Manajemen & Kewirausahaan* (Vol. 8, Issue 1 | Mei).
- Nurochani, N., & Mulyana, D. (2017). PENGARUH SERVICESCAPE DAN CITRA MEREK TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN (Studi pada Klinik Bersalin Bunga Mawarni Kota Banjar). *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 11(1). <https://doi.org/10.9744/pemasaran.11.1.11-15>
- Penelitian Mandiri, L. (n.d.). *Pengaruh Likuiditas, Profitabilitas dan Tangible Asset terhadap Struktur Modal*.
- Populix. (2023, April). *Mengenal Kompetitor dalam Bisnis dan Strategi Menghadapinya*. [https://info.populix.co/articles/kompetitor-adalah/](https://info.populix.co/articles/kompetitor-adalah)
- Rachman. (2016). Pengertian UMKM. *Repository STEI*, 6.
- Rahayu, Y. (2015). *REFORMASI SISTEM AKUNTANSI CASH BASISMENUJU SISTEM AKUNTANSI ACCRUAL BASIS*. 3, 348–354.
- Richard L. (2010). ANALISIS SWOT UNTUK MENENTUKAN STRATEGI KOMPETITIF. *Repository UMY*, 253.
- Rizki, O. :, & Pajar, C. (n.d.). *PADA MAHASISWA FE UNY INFLUENCE OF INVESTMENT MOTIVATION AND INVESTMENT KNOWLEDGE ON INVESTMENT INTEREST IN CAPITAL MARKET IN STUDENTS FE UNY*.
- Sastrohadiwiryo, S. (2003). *Manajemen tenaga kerja Indonesia : pendekatan administrasi dan operasional / oleh B. Siswanto Sastrohadiwiryo*. Bumi Aksara. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=686709>

Tipton, H. (n.d.). *Product Validation: The Key to Developing the Best Product Possible* Home > Blog > Product Validation. Retrieved July 2, 2023, from <https://uservoice.com/blog/developing-the-best-product-possible>

Toar Pangemanan Fakultas Ekonomi dan Bisnis, J., & Akuntansi Universitas Sam Ratulangi Manado, J. (2016). ANALISIS PERENCANAAN LABA PERUSAHAAN DENGAN PENERAPAN BREAK EVEN POINT PADA PT. KHARISMA SENTOSA MANADO ANALYSIS OF PLANNING PROFIT COMPANY APPLICATION TO BREAK EVEN POINT IN PT. KHARISMA SENTOSA MANADO. *Maret*, 4(1), 376–385.

Wahjono, S. I. (2022). *Struktur Organisasi*. <https://www.researchgate.net/publication/359993516>