

TUGAS AKHIR BUSINESS PLAN
PERENCANAAN BISNIS NASI GULUNG NUSANTARA DI JAKARTA
PUSAT

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam Memenuhi Ujian Akhir
Program Diploma III



Disusun oleh :

Tamara Mariska

NIM 2020406096

Program Studi Seni Kuliner

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

Perencanaan Bisnis Nasi Gulung Nusantara Di Jakarta Pusat

NAMA : Tamara Mariska
NIM : 2020406096
JURUSAN : Seni Kuliner
PROGRAM STUDI : Hospitality

Pembimbing Utama,

Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd

NIP. 19600715 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,

Rusna Purnama., MM.

NIP. 19780415 201101 1 006

Bandung, 3 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 NASI GULUNG NUSANTARA DI JAKARTA PUSAT

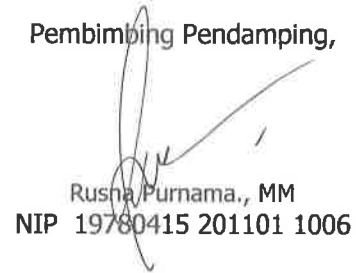
NAMA : TAMARA MARISKA
NIM : 2020406096
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



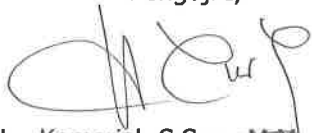
Drs. Rohyan Sosladi, Dipl.Hot. M.Pd
NIP 19600715 199703 1001

Pembimbing Pendamping,



Rusna Purnama., MM
NIP 19780415 201101 1006

Penguji I,



Nur Komariah S.Sos., M.M
NIP 19660606 199303 2001

Penguji II,



Sukarno Wibowo, SE., MM
NIP 19731017 200605 1001

Bandung, 16 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Tamara Mariska
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor / 15 Januari 2002
NIM : 2020406096
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
Perencanaan bisnis Nasi Gulung Nusantara Di Jakarta Pusat 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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 30 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,

A handwritten signature in black ink is written over a 10,000 Rupiah postage stamp. The stamp features the Garuda Pancasila emblem and the text '10000', 'METERAI TEMPEL', and 'AB852AKX597419948'. The signature is written in a cursive style and extends across the bottom of the stamp.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena dengan Rahmat dan KaruniaNya, sehingga penulis telah dapat melaksanakan serta menyelesaikan sebuah usulan penelitian ini dengan judul “PERENCANAAN BISNIS NASI GULUNG NUSANTARA DI JAKARTA PUSAT”

Kegiatan penulisan Tugas Akhir ini memiliki beberapa tujuan utama bagi penulis yaitu sebagai suatu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program Diploma III jurusan seni kuliner di kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan mengembangkan minat penulis terhadap dunia bisnis kedepannya.

Saya tidak mungkin dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik jika tidak ada bantuan dari beberapa pihak yang telah memberikan masukan serta pengalaman mereka untuk saya. Untuk itu, saya mengucapkan banyak terimakasih kepada :

1. Allah S.W.T yang berkat rahmat dan karunia-Nya membuat penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan tepat waktu;
2. Kepada kedua Orang tua yang telah banyak membantu dalam hal moril maupun materi, karena tanpa dukungan dan do’a saya tidak dapat menyelesaikan laporan ini;
3. Bapak Andar Danova L. Goeltoem, S.Sos.,M.Sc. sebagai direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
4. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A,M.M.Par.CHE selaku kepala bagian Admistrasi Akademik Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung;

5. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE sebagai Ketua Jurusan *Hospitality* Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
 6. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.sos, MM.Par sebagai Ketua Program Studi Seni kuliner;
 7. Bapak Dr. Rohyan Sosiadi, M.Pd. selaku pembimbing utama selama penyusunan tugas akhir ini;
 8. Bapak Rusna Purnama., MM selaku pembimbing pendamping selama penyusunan tugas akhir ini;
 9. Terkhususnya kepada seluruh staff dan dosen program studi seni kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang memberikan ilmu yang bermanfaat bagi penulis;
 10. Semua teman teman terdekat penulis yang membantu mendorong dan memberikan semangat kepada penulis selama ini
 11. Untuk senior penulis "we bear bear" yang telah memberikan ilmu ilmu tentang kitchen saat dulu masih menjadi mahasiswa baru
- Saya menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari laporan ini baik dari materi maupun teknik penyajian yang saya gunakan. Semoga laporan ini bermanfaat bagi kita semua.

Bandung, Juni 2023

Tamara Mariska

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	III
DAFTAR ISI.....	V
DAFTAR TABEL	VIII
DAFTAR GAMBAR	X
EXECUTIVE SUMMARY	XI
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Gambaran Umum Bisnis	3
1.3 Maksud dan tujuan.....	5
1.4 Visi dan Misi	5
1.5 SWOT Analisis.....	6
1.6 Spesifikasi Produk	8
1.7 Business Model Canvas.....	10
1.8 Aspek Legalitas	10
BAB II	12

ASPEK PRODUK	12
2.1 Daftar dan Deskripsi Produk	12
2.2 Analisa Keunggulan Produk	23
2.3 Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	25
2.4 Penyajian dan Kemasan Produk	30
2.5 Mekanisme Quality Check	32
BAB III	36
ASPEK PEMASARAN	36
3.1 Riset pemasaran	36
3.2 Validasi Produk	40
3.3 Kompetitor	42
3.4 Program Pemasaran	45
3.5 Media Pemasaran	46
3.6 Proyeksi Penjualan	47
BAB IV	50
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	50
4.1 Identitas owner	50

4.2 Struktur Organisasi	50
4.3 Deskripsi pekerjaan	51
4.4 Anggaran Tenaga Kerja.....	54
4.5 Service scape (layout kitchen).....	57
4.6 Action Plan and Report.....	58
BAB V	60
ASPEK KEUANGAN	60
5.1 Metode Pencatatan Akuntansi (Accrual basis)	60
5.2 Capital Expenditure	60
5.3 Time Value Of Money (Nilai Waktu Uang).....	71
5.4 Pendanaan Investasi.....	71
5.5 Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	71
LEMBAR LAMPIRAN	73
Hasil Survey Pasar.....	73
CONTOH PACKAGING	75
DAFTAR PUSTAKA	77

DAFTAR TABEL

1 .tabel 1 Analisis SWOT	8
2 tabel 1.2 Business Model Canvas	10
3 . tabel 2. 1 Food standard recipe Nagura Ayam Geprek sambal korek.....	17
4 . tabel 2. 1 Food standard recipe Nagura Kulit crispy sambal bawang.....	20
5 . tabel 2. 2 Food standard recipe Nagura Ayam Saus Rendang	23
6 . tabel 2. 3List Faktor Produksi.....	29
7 . tabel 2. 4Mekanisme Quality Check	35
8 . tabel 3. 1 Analisis kompetitor Nagura.....	43
9 .tabel 3. 2 Proyeksi penjualan	49
10 .Tabel 4. 1 Rincian Anggaran Tenaga Kerja di.....	55
11 .Tabel 4.2 Rincian Anggaran Tenaga Kerja di Nagura.....	57
12 . tabel 4. 3Tabel Jadwal Kerja Karyawan Nagura.....	59
13 . tabel 5. 1 Tangible Utensils	61
14 . tabel 5. 2 Tangible Equipment	62
15 . tabel 5. 3 miscellaneous Assets.....	63

16 . tabel 5. 4 Intangible Assets	63
17 . tabel 5. 5 Rent cost.....	63
18 . tabel 5. 6 Depresiasi Peralatan.....	65
19 . tabel 5.7 Total investasi	70
20 . tabel 5. 8 Fixed Cost	72

DAFTAR GAMBAR

1 . Gambar 1 logo Nagura	XI
2 . Gambar 2 Contoh Logo Nagura.....	XIII
3 . Gambar 3 Peta Lokasi Nagura	XIV
4 . Gambar 4 survey pembelian makanan siap saji.....	XV
5 . Gambar 1.1 Grafik Angkatan Kerja di DKI Jakarta 2022	2
6 . Gambar 1.2 Hasil survey minat pasar Nagura	4
7 . gambar 2. 1 Desain Poster Sementara Nagura.....	14
8 . gambar 2.2 Hasil Survey Minat Pasar.....	26
9 . gambar 2. 3 Bentuk packaging Nagura.....	30
10 . gambar 2. 4 Gambar desain packaging Nagura	31
11 . gambar 3. 1 Rata rata pendapatan perbulan pegawai di Jakarta	37
12 . gambar 3. 2 Hasil Survey Pengeluaran Untuk Satu Kali Makan.....	41
13 . gambar 3. 3 Hasil Survey Ketertarikan Pasar	42
14 . gambar 3.4 Sushi yay! x Nyambel.....	44
15 . gambar 4. 1 Diagram struktur organisasi Nagura	51
16 . gambar 4. 2 Layout dapur Nagura	57

EXECUTIVE SUMMARY

Nama Bisnis : Nasi Gulung Nusantara (NAGURA)

Lokasi : *DapurHub cloud kitchen* Sudirman 2, Tanah abang Jakarta pusat

Tema : *Fast service food*

Logo :



1. Gambar 1 logo Nagura

Penjelasan singkat :

NAGURA atau nasi gulung nusantara adalah sebuah brand bisnis di industri *food and beverages* di olahan makanan cepat saji. Produk utama dari *brand* ini adalah hidangan *Sushi* yang memiliki isian makanan khas nusantara. Disajikan dalam bentuk *packaging* yang mudah dibawa kemana mana dan memungkinkan orang untuk mengkonsumsinya dengan cara yang praktis

Latar Belakang Usaha :

Pola hidup orang yang bekerja maupun tinggal di ibukota sangat berbeda dengan kota-kota lain. Tuntutan hidup yang mengharuskan semuanya serba cepat dan praktis, menuntut masyarakat untuk terbiasa bermobilitas secara cepat, begitu juga dengan waktu makan. Dikarenakan waktu yang terbatas, banyak masyarakat yang lebih memilih untuk memesan makan lewat aplikasi ojek *online* maupun membeli di *mini market* yang menyediakan makanan cepat saji. Karena permintaan tersebut, maka kami hadir untuk menyediakan makanan yang bisa dimakan dalam waktu yang relatif singkat, pengiriman yang praktis dan juga memudahkan masyarakat untuk menyantap makanan tanpa mengganggu pekerjaan mereka.

Deskripsi Logo dan Nama

Logo menurut Adams Morioka (2009:16) adalah sebuah simbol khas dari sebuah perusahaan, jasa, objek, ide, publikasi, orang atau layanan. Logo sendiri terbagi menjadi beberapa jenis bergantung pada visual yang dihasilkan. Menurut Rustan ada 3 jenis untuk logo (Rustan, 2013) :

1. Terdiri atas gambar
2. Terdiri atas tulisan
3. Terdiri atas kombinasi dari gambar dan juga tulisan

Nagura sendiri memiliki logo yang terdiri dari kombinasi gambar dan juga tulisan, yang memiliki makna bergantung kepada bentuk dan juga warnanya. Pada logo Nagura, terdiri dari elemen berikut :



2. Gambar 2 Contoh Logo Nagura

- a. Aksesoris kepala : karena aksesoris kepala yang berbeda mengartikan arti dari Indonesia sendiri yang memiliki berbagai macam suku dan budaya serta mengartikan dari Nagura sendiri yang akan menghadirkan *sushi* dengan berbagai macam rasa masakan seluruh Indonesia
- b. aksen wayang dan motif batik : merepresentasikan ciri khas Indonesia
- c. bintang kecil : bintang kecil berwarna gold yang ada di sekitar tulisan "NAGURA" mengartikan semoga Nagura bisa berada di setiap sisi masyarakat, seperti halnya bintang yang bertaburan di atas langit

Dari berbagai arti logo yang ada di atas, tujuan kita ingin lebih menonjolkan sisi Indonesia kepada konsumen kita yang notabene nya adalah masyarakat yang sering mengonsumsi makanan instan siap saji.

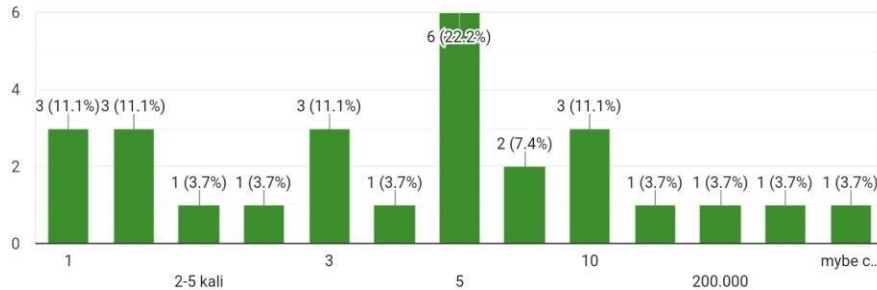
Untuk Nagura sendiri memiliki target pasar kalangan orang-orang perkantoran, yang dimana diperlukan tempat yang strategis seperti daerah Sudirman di Jakarta Pusat. Karena itu

Seberapa sering anda membeli makanan siap saji dalam sebulan?

Copy

* mohon tulis dalam bentuk angka

27 responses



lokasi Produksi dan juga penjualan awal dari Nagura sendiri berada di *Cloud Kitchen* 'Dapur Hub' yang terletak di Jl. Fachrudin di daerah Tanah Abang, Jakarta Pusat. Di lokasi ini, bisa menjangkau ke daerah gedung perkantoran yang ada di Thamrin, Medan Merdeka serta perumahan daerah Cideng dan juga Tanah Abang (untuk radius 4 km). Namun disini juga posisinya tidak terlalu jauh dari Sudirman yang merupakan daerah perkantoran dan juga bisnis

Gambar 4 survey pembelian makanan siap saji

Sumber : Survey penulis, 2023

Untuk rencana kedepan nya, kami merencanakan ekspansi melalui distribusi di gerai mini market seperti *Indomaret* dan juga *Lawson*. Ekspansi ini sendiri kami rencanakan dalam waktu 4 tahun setelah opening. Tentu saja hal ini bergantung kepada minat pasar ketika sudah terjadi operasional. Dengan konsep menitipkan produk kami di gerai mini market, kami memiliki kesempatan untuk memproduksi lebih dari 3000 porsi perhari. Konsep ini sebenarnya sudah

banyak dilakukan oleh perusahaan *F&B* lainnya, karena melihat kesempatan pasar yang kian hari kian besar.

4

Berdasarkan survey yang saya lakukan selama 1 minggu, rata rata orang yang membeli makanan siap saji dalam sebulan adalah 46,7%. Dalam survey tersebut rata rata pendapatan orang tersebut adalah 5 - 7 juta rupiah per bulan nya. Berdasarkan hasil survey, bisa dibuktikan bahwa banyak orang orang kantoran yang membutuhkan makanan siap saji untuk memenuhi kebutuhan nya. Dengan hasil ini, bisa dipastikan bahwa pasar makanan siap saji akan diburu oleh orang orang, ditambah dengan produk kami yang bisa ditaruh di dalam pendingin dan dihangatkan ulang

DAFTAR PUSTAKA

Riadi, Muchlisin (2020, Agustus 29). Kapasitas Produksi (Pengertian, Aspek, Jenis, Perencanaan dan Strategi). Website Kajian Pustaka.
<https://www.kajianpustaka.com/2020/08/kapasitas-produksi.html>

Rohim, Ihwanu (2018, Juni 07). Penentuan Kapasitas Produksi. Website d'consulting business consultant. <https://dconsultingbusinessconsultant.com/penentuan-kapasitas-produksi>

Nur Efendi, Wawan (2017, Juli 24). Peran Departemen Quality Control Dalam Standarisasi Bahan Baku PT.Pura Barutama Unit Offset. Skripsi. Peran Departemen Quality Control Dalam Standarisasi Bahan Baku PT.Pura Barutama Unit Offset.
<https://shorturl.at/gASU3>

KBBI (2023, Mei 04). Pengertian Bisnis Menurut KBBI. Website KBBI.
<https://kbbi.web.id/bisnis>

Ajaib (2019, November 06). Pengertian Bisnis Para Ahli Yang Harus Kamu Tahu. Website Ajaib. https://ajaib.co.id/pengertian-bisnis-menurut-para-ahli-yang-harus-kamu-tau/#3_Griffin_dan_Ebert

Christie, Angela (2020). Perancangan Ulang Desain Identitas Visual Klikasuransiku.com. Makalah Bisnis Universitas Pelita Harapan. <https://shorturl.at/eLOS2>

Riadi, Muchlisin (2020, Desember 16). Lokasi Usaha (Pengertian, Tujuan, Jenis, Aspek dan Faktor Pemilihan). Website Kajian Pustaka. <https://www.kajianpustaka.com/2020/12/lokasi-usaha.html>

Dinas Ketenagakerjaan (2022, November 21). Ketenagakerjaan di DKI Jakarta Berjalan Ke Arah Positif. Website Dinas Ketenagakerjaan DKI Jakarta. <https://shorturl.at/dJSV1>

Perdagangan, Kementrian (1982, Februari 1982). Undang Undang Nomor 3 Tahun 1982 Tentang Wajib Daftar Perusahaan. Website Otoritas Jasa Keuangan. <https://shorturl.at/btuD6>

Rofifamrullah (2022). Desain Kemasan Untuk Produk Kayana Kebab. Website sribu.com. <https://shorturl.at/EFQZ6>

Kota lhokseumawe, BPKD (2023). Perbedaan Dari Akuntansi Basis Akrual Dengan Akuntansi Basis Kas. Website bpkd.lhokseumawekota.go.id. <https://bpkd.lhokseumawekota.go.id/article-perbedaan-dari-akuntansi-basis-akrual-accrual-basis-dengan-akuntansi-basis-kas-cash-basis.html>

Kabupaten Bojonegoro, Dinkopum (2020). Kriteria Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Website dinkopum.bojonegorokab.go.id. <https://dinkopum.bojonegorokab.go.id/menu/detail/5/KRITERIAUMKM>

Utami, Novia Widya (2023, April 13). UU No 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan dan Penjelasan. Website Talenta.co. <https://www.talenta.co/blog/memahami-uu-no-13-tahun-2003-tentang-ketenagakerjaan-dan->

