

**PERENCANAAN BISNIS ONLINE BERBASIS CHOUX
'YOUR CHOUX' DI BANDUNG RAYA**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh :

ALMA NABILA

NIM : 2020411070

**PROGRAM STUDI
SENI PENGOLAHAN PATISERI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
BANDUNG
2023**

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : ALMA NABILA
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 22 Juni 2001
NIM : 2020411070
Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

PERENCANAAN BISNIS YOUR CHOUX DI BANDUNG RAYA

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, 02 Mei 2023
Yang membuat pernyataan,



ALMA NABILA

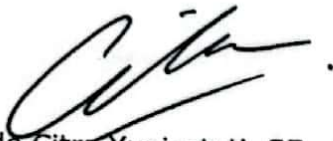
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PERENCANAAN BISNIS ONLINE BERBASIS CHOUX 'YOUR CHOUX' DI BANDUNG RAYA

NAMA : ALMA NABILA
NIM : 2020411070
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



Made Citra Yuniastuti, SE., MM.
NIP. 19820603 200902 2 005

Pembimbing Pendamping,



Warta Sumirat, M.Pd.
NIP. 19700611 199803 1 001

Bandung, 21 Juni 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 ONLINE BERBASIS CHOUX 'YOUR CHOUX' DI BANDUNG RAYA

NAMA : ALMA NABILA
NIM : 2020411070
JURUSAN : PERHOTELAN
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



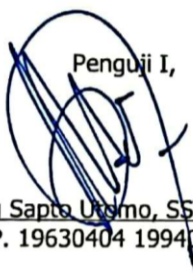
Made Citra Yuniastuti, SE., MM.
NIP. 19820603 200902 2 005

Pembimbing Pendamping,




Wayta Sumirat, M.Pd.
NIP. 19700611 199803 1 001

Penguji I,



Bambang Sapta Utomo, SST.Par, MM.Par
NIP. 19630404 199403 1 001

Penguji II,



Susilo Dwi Parbowo, Drs, M.Pd.
NIP. 19590127 198603 1 001

Bandung, 07 Agustus 2023

Mengetahui,

abag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

KATA PENGANTAR

Segala puji serta syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas kehendak-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan tepat waktu. Pada penyusunan Tugas Akhir yang berjudul “**PERENCANAAN BISNIS YOUR CHOIX DI BANDUNG RAYA**” ini.

Sebagaimana penulisan Tugas Akhir ini diajukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi Diploma III Seni Pengolahan Patiseri di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Selain itu, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih pada pihak-pihak yang terlibat dan telah membantu penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini, yakni 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 Akademi Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par, MM.Par. selaku Ketua Jurusan Perhotelan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, SST.Par., MM.Par. CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., MM. selaku pembimbing I yang telah membantu memberikan arahan serta dukungan ide kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Warta Sumirat, M.Pd. selaku pembimbing II yang telah memberikan masukan dan arahan kepada penulis selama penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staf Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu serta dukungan yang sangat bermanfaat bagi penulis.

8. Bapak Yudi Hendrawan dan Ibu Yessi Agustini selaku orang tua tercinta yang senantiasa mendukung secara materi dan mental hingga membantu memberikan masukan untuk penulis.
9. Sahabat-sahabat 'Galaw' yaitu Ririn, Aan, Rena, Dea, dan Alya dari SMKN 3 Cimahi yang memberikan masukan dan juga motivasi kepada penulis dari awal hingga mampu menyelesaikan perkuliahan dan Tugas Akhir.
10. Tim ULA dari Kita Mengabdikan Bandung yang setia berbagi dan saling memberikan semangat dan membantu pengumpulan data selama Tugas Akhir.
11. Rekan-rekan dari Pastreenagers 6A yang saling mendukung untuk menyelesaikan Tugas Akhir bersama.
12. Teman-teman dari 12/27 yang telah memberikan dukungan emosional dan masukan selama perkuliahan hingga pengerjaan Tugas Akhir.
13. Teman-teman seperjuangan *Job Training* di Bali, Hasamoni dan Delia yang membantu saling bertukar ide dan memberikan dukungan.
14. Dan juga rekan-rekan yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu yang sudah berkontribusi dan memberikan semangat selama pengerjaan Tugas Akhir ini.

Penulis masih menyadari jika dalam penulisan Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna, maka dari itu penulis berharap adanya masukan berupa saran dan kritik yang dapat diberikan serta penulis meminta maaf jika masih ada kesalahan kata dalam penyampaiannya. Akhir kata yang dapat penulis sampaikan, semoga Tugas Akhir ini dapat menjadi bermanfaat serta menambah wawasan bagi setiap pihak yang membacanya.

Bandung, 02 Mei 2023

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
EXECUTIVE SUMMARY	x
BAB I DESKRIPSI BISNIS	1
A. Latar Belakang Perencanaan Bisnis	1
B. Gambaran Umum Usaha.....	8
1. Deskripsi Bisnis, Logo, dan Nama.....	8
2. Alamat Perusahaan.....	11
C. Visi dan Misi Dalam Berbisnis	14
D. SWOT Analisis.....	15
E. Spesifikasi Produk	18
F. Jenis Usaha.....	22
G. Aspek Legalitas	23
BAB II ASPEK PRODUK	25
A. Daftar dan Deskripsi Produk	25
B. Analisis Keunggulan Produk	28
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	29
D. Penyajian dan Kemasan Produk	33
E. Mekanisme Quality Check.....	35
BAB III RENCANA PEMASARAN	37
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning)	37
1. Segmentasi Pasar	38
2. Target Pasar	40
3. Positioning	41
B. Validasi Market Fit	41
C. Kompetitor	45
D. Strategi Pemasaran	49
E. Media Pemasaran	50
F. Proyeksi Penjualan	57
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	59
A. Identitas Owner/Founder	59
B. Struktur Organisasi	60
C. Job Analysis dan Job Description.....	61
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja.....	65
E. Service Scape	66
F. Action Plan dan Report	67

BAB V ASPEK KEUANGAN.....	70
A. Metode Pencatatan Akuntansi	70
B. Capital Expenditure (Indetifikasi Initial Investment)	71
C. Time Value of Money (Nilai Waktu uang).....	76
D. Pendanaan Investasi (Agency Theory)	78
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	79
F. Identifikasi Cash InFlow dan Outflow	84
a. Operating Budget.....	84
b. Cash Flow Projection.....	86
c. Pengaruh Makro Ekonomi (Inflasi; Pertumbuhan Ekonomi).....	87
DAFTAR PUSTAKA.....	89

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Analisis SWOT	16
Tabel 1.2 Jenis Produk ‘Your Choux’	19
Tabel 2.1 Deskripsi Produk ‘Your Choux’	27
Tabel 2.2 Rincian Alat	31
Tabel 2.3 Target Penjualan Produk (Perhari, Perbulan, dan Pertahun)	32
Tabel 2.4 Contoh Pengemasan.....	34
Tabel 2.5 Quality Control	36
Tabel 3.1 Validasi Market Fit ‘Your Choux’, N = 46.....	42
Tabel 3.2 Daftar Toko Pesaing ‘Your Choux’	46
Tabel 3.3 Biaya Pemasaran ‘Your Choux’	56
Tabel 3.4 Target dan Pendapatan Produksi Makanan dalam Hitungan Harian. Bulanan, Tahunan	57
Tabel 3.5 Proyeksi Penjualan dalam 5 Tahun.....	58
Tabel 4.1 <i>Job Description</i> ‘Your Choux’	64
Tabel 4.2 Anggaran Tenaga Kerja ‘Your Choux’.....	65
Tabel 4.3 <i>Action Plan</i> ‘Your Choux’	67
Tabel 5.1 <i>Tangible Investment</i> ‘Your Choux’	72
Tabel 5.2 Tarif dan Masa Manfaat Penyusutan Fisikal.....	72
Tabel 5.3 Depresiasi <i>Tangible Investment</i>	73
Tabel 5.4 Depresiasi Bangunan ‘Your Choux’	74
Tabel 5.5 <i>Intangible Investment</i> ‘Your Choux’	74
Tabel 5.6 Masa Manfaat dan Tarif Amortisasi	74
Tabel 5.7 Depresiasi <i>Intangible Investment</i>	75
Tabel 5.8 <i>Working Capital</i> ‘Your Choux’	76
Tabel 5.9 <i>Future Value</i> ‘Your Choux’	77
Tabel 5.10 <i>Initial Investment</i> ‘Your Choux’	78
Tabel 5.11 <i>Owner Equity</i> ‘Your Choux’	79
Tabel 5.12 <i>Variabel Cost</i> ‘Your Choux’	80
Tabel 5.13 <i>Fixed Cost</i> ‘Your Choux’	81
Tabel 5.14 <i>Mixed Cost</i> ‘Your Choux’	81
Tabel 5.15 Analisis <i>Break Even Point</i>	82
Tabel 5.16 <i>Income Statement</i> ‘Your Choux’	85
Tabel 5.17 <i>Cash Flow Projrcion</i> ‘Your Choux’	87

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Data presentase bisnis kuliner di Jawa Barat selama 12 bulan terakhir	2
Gambar 1.2 Data 6 besar kota di Jawa Barat dengan banyak bisnis kulinernya.....	2
Gambar 1.3 Sarana promosi paling banyak digunakan pengusaha kuliner tahun 2020.....	4
Gambar 1.4 Hasil Polling.....	6
Gambar 1.5 Hasil Polling.....	6
Gambar 1.6 Hasil Polling.....	7
Gambar 1.7 Inspirasi produk.....	8
Gambar 1.8 Inspirasi produk.....	8
Gambar 1.9 Logo	10
Gambar 1.10 Lokasi Usaha.....	13
Gambar 1.11 Lokasi Usaha.....	13
Gambar 1.12 Dapur Produksi.....	14
Gambar 1.13 DC Cupcake	20
Gambar 1.14 <i>Choux Tower</i>	20
Gambar 1.15 Desain choux decoration 3 dimensi Pokemon tampak depan	21
Gambar 1.15 Desain choux decoration 3 dimensi dari animasi kartun Tayo tampak depan	21
Gambar 2.1 Desain Menu	28
Gambar 3.1 Instagram dan Facebook Story.....	51
Gambar 3.2 Instagram Feed.....	52
Gambar 3.3 Facebook Feed	52
Gambar 3.4 Tiktok Feed	53
Gambar 3.5 Halaman Feed Facebook	54
Gambar 3.6 Halaman Feed Instagram.....	55
Gambar 4.1 Struktur Organisasi.....	60
Gambar 4.2 Flowchart Pelayanan	66

EXECUTIVE SUMMARY



Dalam perencanaan bisnis yang telah disusun pada Tugas Akhir ini, bisnis *online* yang berbasis *choux* dengan menambahkan konsep *choux decoration* untuk memeriahkan acara, hampers, dan kegiatan yang diadakan. Menggunakan nama ‘Your Choux’ sebagai rasa kepemilikan pada konsumen terhadap makanan yang penulis jual dan produksi. Logo yang digunakan pada bisnis *online* ini adalah bentuk *choux* yang memberikan sugesti bahwa yang penulis jual adalah patiseri berbasis *choux*. Adapun menu yang ditawarkan yaitu *choux au craquelin*, *eclair*, *paris brest*, dan juga menu lain sebagai opsi tambahan berupa *chiffon* dan teh buah yang diberi potongan buah dan sirup buah yang dibuat secara *homemade*. ‘Your Choux’ terletak di Komplek Bukit Permata Cimahi Blok G10 No. 12, Cilame, Ngamprah, Kabupaten Bandung Barat.

DAFTAR PUSTAKA

- Angelia, D. (2022, Juni 22). *Usaha Kuliner di Indonesia dalam Bingkai Statistik*. Diambil kembali dari GoodStats: <https://goodstats.id/article/lebih-dari-10000-usaha-kuliner-ada-di-indonesia-bagaimana-statistiknya-OTIU5>
- Bogadenta, A. (2013). *The Secret of Business Plan*. Jogjakarta: Laksana.
- Chandra, T. (2016). *Investasi Bagi Pemula*. Taman Sidoarjo: Zifatama Publishing.
- Daga, R. (2017). *Citra, Kualitas Produk, dan Kepuasan Pelanggan*. Gowa: GLOBAL RESEARCH AND CONSULTINGINSTITUTE.
- Firmansyah, M. A. (2019). *Pemasaran Produk dan Merek (Planning and Strategy)*. Surabaya: Qiara Media.
- Garaika, & Feriyana, W. (2020). *Akuntansi Manajemen*. Lampung: CV Hira Tech.
- Hariyani, D. S. (2018). *Akuntansi Manajemen*. Malang: Aditya Media Publishing.
- Hidayat, W. W. (2020). *Pengantar Kewirausahaan Teori dan Aplikasi*. Banyumas: Pena Persada.
- Ishikawa, K. (1976). *Guide To Quality Control*. Hong Kong: Asian Productivity Organization.
- Kotler, P. (2010). *Kotler tentang Pemasaran*. Tangerang: Karisma.
- Lyan, H. (2010). *Berani Memulai dan Mejalankan Bisnis Kafe Modern*. Jakarta Timur: Tiga Kelana.
- Minarti, S., Sari, D. M., & Fitriastuti, T. (2017). *Dasar Akuntansi: Pemahaman Konsep dan Praktek*. Samarinda: Mulawarman University Press.
- Muchtar. (2014). *Menyusun Business Plan & Rencana Aksi*. Bandung: Yrama Widya.
- Munawaroh, M., Rimiyati, H., & Hindasah, L. (2016). *Perencanaan Bisnis*. Yogyakarta: LP3M UMY.
- Mutiah, D. (2021, September 25). *Jumlah Pelaku UMKM Kuliner Bandung Terdigitalisasi Meningkat 60 Persen dalam 3 Bulan*. Diambil kembali dari Liputan6: <https://www.liputan6.com/lifestyle/read/4667403/jumlah-pelaku-umkm-kuliner-bandung-terdigitalisasi-meningkat-60-persen-dalam-3-bulan>

- Napitupulu, S., Tapiomas, N., & Tobink, R. (2010). *Manajemen Pemasaran: Pendekatan Praktis dengan Teori-Teori Para Ahli*. Jakarta: Atalya Rileni Sudeco.
- Nitisusastro, H. M. (2009). *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil*. Bandung: Alfabeta.
- Nuryakin. (2022). *Manajemen Pemasaran Digital*. Yogyakarta: The Journal Publishing.
- Rangkuti, F. (2000). *Business Plan : Teknik Membuat Perencanaan Bisnis dan Analisis Kasus*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rangkuti, F. (2006). *Business Plan : Teknik Membuat Perencanaan Bisnis dan Analisis Kasus*. Yogyakarta: Gramedia.
- Saleh, M. Y., & Said, M. (2019). *Konsep dan Strategi Pemasara*. Makassar: Sah Media.
- Salim, J. (2009). *Step By Step - Toko Online*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Sari, E. (2007). *Pertumbuhan dan Efektivitas Organisasi*. Jakarta: Jayabaya University Press.
- Sari, R., & Hasanah, M. (2012). *Pendidikan Kewirausahaan*. Yogyakarta: K-Media.
- Saribu, A. D., & Tambunan, B. H. (2021). *Akuntansi Keuangan Menengah I*. LPPM UHN Press.
- Sayuti, A. J. (2015). *Pengantar Bisnis : Dalam Perspektif Aktivitas dan Kelembagaan*. Bandung: Alfabeta.
- Situmorang, S. H. (2009). *BISNIS ; PERENCANAAN DAN PENGEMBANGAN*. Jakarta: Mitra Wacana Media.
- Stanton, W. J., & Lamarto, Y. (1984). *Prinsip Pemasaran*. McGraw-Hill, Inc.
- Sutisna, T. (2019, November 19). *Paxel: Hampir 50 Persen Pengiriman dalam Layanannya adalah Makanan*. Diambil kembali dari Akurat: <https://akurat.co/paxel-hampir-50-persen-pengiriman-dalam-layanannya-adalah-makanan>
- Utama, R. E., Gani, N. A., Jaharuddin, & Priharta, A. (2019). *Manajemen Operasi*. Tangerang: UM Jakarta Press Publishing.
- Wibowo, A. (2021). *Branding Digital (Merek Digital)*. Semarang: Yayasan Prima Agus Teknik.
- ZA, S. Z. (2020). *Manajemen Pemasaran: Teori dan Strategi*. Leneng: Forum Pemuda Aswaja.