

**“PERENCANAAN BISNIS TOAST BREAD ” BAKERS RULES “
DI KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada Program Diploma III



Oleh :

IQBAL NUGRAHA RIYADI

NIM:

2020411086

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS TOAST BREAD " BAKERS RULES " DI KOTA BANDUNG

NAMA : Iqbal Nugraha Riyadi
NIM : 2020411086
JURUSAN : Perhotelan
PROGRAM STUDI : Seni Pengolahan Patiseri

Pembimbing Utama,



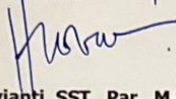
Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par.
NIP . 19630404 199403 1 001

Pembimbing Pendamping,



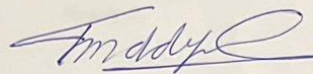
Made Citra Yuniastuti, SE., MM.
NIP . 19820603 200902 2 005

Penguji I,



Selvi Novianti, SST . Par., M.Sc.
NIP. 19851111 201101 2 017

Penguji II,



Dr. Teddy Chandra, S.Sos., M.Pd.
NIP . 19820707 201101 1 005

Bandung, 7 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. 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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Iqbal Nugraha Riyadi
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/8 Desember 2000
NIM : 2020411086
Program Studi : Perhotelan
Jurusan : Seni Pengolahan Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PERENCANAAN BISNIS TOAST BREAD " BAKERS RULES " DI KOTA BANDUNG
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, 18 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,



Iqbal Nugraha Riyadi

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada kehadiran Allah SWT atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PERENCANAAN BISNIS TOAST BREAD BAKERS RULES DI KOTA BANDUNG”**. Tugas Akhir ini penulis kerjakan sebagai salah satu syarat dalam menempuh ujian akhir untuk program Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan program studi Seni Pengolahan Patiseri.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan,dukungan,doa dan bimbingan dari berbagai pihak. Dengan ini maka penulis menyampaikan ucapan terimakasih yang setulus-tulusnya kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goestom, S.Sos., M. Sc., selaku Direktur Politeknik NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par. selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MPPar. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par.,M.Sc, selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri.
5. Bapak Bambang Sapto Utomo, SST.Par., MM.Par. selaku

6. Pembimbing I yang telah membimbing dan meluangkan waktu nya untuk membantu penulis dengan memberikan arahan, saran dan juga masukan dalam penulisan Tugas Akhir ini.
7. Ibu Made Citra Yuniastuti , SE., MM. selaku Pembimbing II yang telah membimbing dan meluangkan waktu nya untuk membantu penulis dengan memberikan arahan, saran dan juga masukan dalam penulisan Tugas Akhir ini.

Daftar Isi

KATA PENGANTAR.....	i
Daftar Isi	iii
Daftar Tabel.....	v
Daftar Gambar	vii
BAB I.....	vii
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Gambaran Umum Bisnis	5
1.2.1 Deskripsi Bisnis.....	5
1.2.2 Deskripsi Logo dan Nama.....	7
1.2.3 identitas bisnis	8
1.3 Visi dan Misi	9
1.4 Analisis SWOT	10
1.5 Spesifikasi Produk	12
1.6 Jenis Badan Usaha.....	15
1.7 Aspek Legalitas.....	16
BAB II	15
ASPEK PRODUK.....	15
2.1 Daftar dan Deskripsi Produk	15
2.2 Analisa Keunggulan Produk.....	17
2.3 Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	17
2.4 Penyajian dan Kemasan Produk.....	19
2.5 Mekanisme <i>Quality Check</i>	20
BAB III.....	22
RENCANA PEMASARAN	22
3.1 Riset Pasar.....	22
3.1.1 Segmen Pasar.....	22

3.1.2 Target Pasar	24
3.1.3 Posisi Pasar.....	25
3.2 Validasi Pasar	25
3.3 Kompetitor.....	34
3.4 Program Pemasaran.....	36
3.5 Media Pemasaran	37
3.6 Proyeksi Penjualan	41
BAB IV.....	39
ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA DAN OPERASIONAL.....	39
4.1 Identitas <i>Owner/Founder</i>	39
4.2 Struktur Organisasi.....	39
4.3 <i>Job Analysis dan Job Description</i>	40
4.3.1 <i>Job Analysis</i>	40
4.3.1 <i>Job Description</i>	41
4.4 Anggaran Tenaga Kerja	42
4.5 <i>Service Scape</i>	43
4.6 <i>Actiong Plan & Report</i>	45
BAB V.....	48
ASPEK KEUANGAN	48
5.1 Metode Pencatatan Akutansi	48
5.2 <i>Capital Expenditure</i>	49
5.3 <i>Time Value of Money</i>	57
5.4 Pendanaan Inventasi.....	60
5.5 Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	61
5.6 Identifikasi Cash Inflow & Outflow.....	65
Daftar Pustaka.....	67

Daftar Tabel

BAB I

Tabel 1. 1 Produk Roti pertahun	3
Tabel 1. 2 Perbandingan Tingkat Konsumsi	4

BAB II

Tabel 2. 1 Menu Bakers Rules	15
Tabel 2. 2 Kemasan Produk	19

BAB III

Tabel 3. 1 Pesaing	35
Tabel 3. 2 Harga Pesaing	36
Tabel 3. 3 Harga Produk	42
Tabel 3. 4 Rata - Rata Penjualan	42
Tabel 3. 5 Proyeksi Penjualan	43

BAB IV

Tabel 4. 1 Struktur Organisasi	40
Tabel 4. 2 Job Description	41
Tabel 4. 3 Gaji Karyawan	43
Tabel 4. 4 Action Plan	46

BAB V

Tabel 5. 1 Peralatan Dapur Bakers Rules	50
Tabel 5. 2 Perabotan Bakers Rules	51
Tabel 5. 3 Perhitungan Masa Manfaat	53
Tabel 5. 4 Masa Manfaat Peralatan Dapur Bakers Rules	53
Tabel 5. 5 Masa Manfaat Perabotan Bakers Rules	54
Tabel 5. 6 Intangible Investment Bakers Rules	56
Tabel 5. 7 Working Capital Bakers Rules	56
Tabel 5. 8 Present Value	58
Tabel 5. 9 Future Value	59
Tabel 5. 10 Investasi Bakers Rules	60
Tabel 5. 11 Modal Investor	61
Tabel 5. 12 Variable Cost Bakers Rules	62
Tabel 5. 13 Fixed Cost Bakers Rules	63

Tabel 5. 14 Mixed Cost Bakers Rules..... 63
Tabel 5. 15 Break Even Point dalam Unit 64
Tabel 5. 16 Break Event Time dalam Hari..... 64
Tabel 5. 17 Cash Fflow Projection Bakers Rules 66

Daftar Gambar

BAB I

Gambar 1. 1 Logo Usaha	7
Gambar 1. 2 Lokasi Usaha	8
Gambar 1. 3 BMC	14

BAB II

Gambar 2. 1 Visualisasi Produk	16
Gambar 2. 2 Visualisasi Produk	16

BAB III

Gambar 3. 1 Nama	25
Gambar 3. 2 Jenis kelamin	26
Gambar 3. 3 Usia	26
Gambar 3. 4 Tempat tinggal	27
Gambar 3. 5 Sosial media	27
Gambar 3. 6 Menyukai membeli makanan secara online	28
Gambar 3. 7 Ketertarikan untuk mencoba	28
Gambar 3. 8 Harga yang ideal	29
Gambar 3. 9 Usia	30
Gambar 3. 10 Jenis Kelamin	30
Gambar 3. 11 Tempat Tinggal	31
Gambar 3. 12 Sosial media yang sering digunakan	31
Gambar 3. 13 Membeli makanan secara online	32
Gambar 3. 14 Pengetahuan tentang Toast Bread	32
Gambar 3. 15 Ketertarikan untuk mencoba produk Bakers Rules	33
Gambar 3. 16 Penentuan Harga yang ideal	33
Gambar 3. 17 Brosur	38
Gambar 3. 18 Akun Tiktok	39
Gambar 3. 19 Akun Instagram	40
Gambar 3. 20 Voucher Diskon	41

BAB IV

Gambar 4. 1 Ruangan Bakers Rules	44
Gambar 4. 2 Denah Bakers Rules	5

Daftar Pustaka

- ANISA PRATIWI, D. M. (2022, Mei 2). DAMPAK LAYANAN ONLINE FOOD DELIVERY TERHADAP PENDAPATAN. *Volume 9, Nomor 2, Mei 2022*, 398-407.
- Azizah, L. N. (n.d.). *Pengertian Segmentasi Pasar: Tujuan, Manfaat, dan Cara Melakukannya*. Retrieved from gamedia.com: <https://www.gamedia.com/literasi/segmentasi-pasar/>
- Azizah, N. N. (2021, Juni 22). *Roti rumahan, jajanan sepanjang masa yang makin laris di marketplace*. Retrieved from alinea.id: <https://www.alinea.id/bisnis/roti-rumahan-jajanan-yang-makin-laris-di-marketplace-b2c4G94IV>
- CNBC. (2023, Februari 10). *Ini Bukti Orang Indonesia Kecanduan GoFood-GrabFood*. Retrieved from cnbcindonesia.com: <https://www.cnbcindonesia.com/tech/20230216141331-37-414351/ini-bukti-orang-indonesia-kecanduan-gofood-grabfood>
- Fatimah, F. N. (2020). *Teknik Analisis SWOT*. Yogyakarta: Anak Hebat Indonesia.
- Hery. (2016). *Mengenal dan Memahami Dasar - Dasar Laporan Keuangan*. Jakarta: Grasindo.
- Indah. (2022, Juni 11). *Ini Syarat Daftar Sertifikasi Halal Gratis Kategori "Self Declare"*. Retrieved from kemenag.go.id: <https://kemenag.go.id/nasional/ini-syarat-daftar-sertifikasi-halal-gratis-kategori-quotself-declarequot-4b6skv>
- Indraini, A. (2023, Januari 13). *Pelaku UMKM Jangan Bingung Laport SPT! Ini Cara Mudahnya From A to Z*. Retrieved from finance.detik.com: <https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-6513783/pelaku-umkm-jangan-bingung-lapor-spt-ini-cara-mudahnya-from-a-to-z>
- Isnanto, B. A. (2022, September 29). *Mengenal Manfaat Legalitas Usaha untuk UMKM dan Cara Membuatnya*. Retrieved from finance.detik.com: <https://finance.detik.com/solusiukm/d-6319487/mengenal-manfaat-legalitas-usaha-untuk-umkm-dan-cara-membuatnya>
- Kotler, Keller. (2009). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Mudjajanto, E. S., & Yulianti, L. Y. (2018). *Bisnis Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nurmala, Sinari, T., Lianti, E., Jusmany, Emilda, Arifin, A., & Novalia, N. (2022). *Usaha Kuliner Sebagai Penggerak UMKM Pada Masa Pandemi Covid 19. Vol 3 No 1 Juli 2022*, 65-74.

- Peter Elliott, Ross Kingwell, Chris Carter. (2019). *The growing consumption of bread and baked goods in Indonesia*. aegic.
- Rustan, S. (2009). *Mendesain Logo*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Senja, A. M. (2018, Oktober 11). *Sejarah Roti Bakar di Indonesia, Awalnya dari Roti yang Tak Segar* . Retrieved from [kompas.com](https://travel.kompas.com/read/2018/10/11/170800027/sejarah-roti-bakar-di-indonesia-awalnya-dari-roti-yang-tak-segar):
<https://travel.kompas.com/read/2018/10/11/170800027/sejarah-roti-bakar-di-indonesia-awalnya-dari-roti-yang-tak-segar>
- Sirclo. (2021, Oktober 30). *Benefit Yang Didapatkan Pelaku UMKM Jika Memiliki IUMKM*. Retrieved from [sirclo.com](https://www.sirclo.com/blog/benefit-yang-didapatkan-pelaku-umkm-jika-memiliki-iuumkm/): <https://www.sirclo.com/blog/benefit-yang-didapatkan-pelaku-umkm-jika-memiliki-iuumkm/>
- Sitanggang, D. D. (2022, Oktober 05). *Cara Mengurus PIRT Beserta Jenis Pangan dan Biayanya*. Retrieved from DetikFinance: <https://finance.detik.com/solusiukm/d-6330895/cara-mengurus-pirt-beserta-jenis-pangan-dan-biayanya>
- Statistik, B. P. (2022). *Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan dan Minuman Jadi Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas), 2022*. Retrieved from [bps.go.id](https://www.bps.go.id/indicator/5/2107/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-makanan-dan-minuman-jadi-per-kabupaten-kota.html): <https://www.bps.go.id/indicator/5/2107/1/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-makanan-dan-minuman-jadi-per-kabupaten-kota.html>
- support. (2018, Juli 9). <https://kemenag.go.id/nasional/ini-syarat-daftar-sertifikasi-halal-gratis-kategori-quotself-declarequot-4b6skv>. Retrieved from dikemas.com:
<https://dikemas.com/ini-dia-bedanya-p-irt-izin-bpom-md-ml-dan-sp>
- Tambunan, T. T. (2021). *UMKM DI INDONESIA*. Jakarta: Prenanda Media Group.
- Tjiptono, F. (2019). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: ANDI.
- Wahdi, M. (2011). *Riset Pemasaran*. Yogyakarta: CAPS.