

PERENCANAAN BISNIS LAPO AUTENTIK DI KOTA CIMAHI

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

ARTHUR HAZEA ALEXANDER

NIM: 2020407077

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Arthur Hazea Alexander
Tempat/Tanggal Lahir : Kota Cimahi / 14 November 2001
NIM : 2020407077
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul :
“PERENCANAAN BISNIS LAPO AUTENTIK DI KOTA CIMAHI” 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, 3 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,


Artik: 
NIM.2020407077

LEMBAR PENGESAHAN

“PERENCANAAN BISNIS LAPO AUTENTIK DI KOTA CIMAHI”

JUDUL TUGAS AKHIR

NAMA : ARTHUR HAZEA ALEXANDER
NIM : 2020407077
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Hanna Daniati, S.I.Kom. MM.Par, CHE
NIP. 19810317 200605 2 001

Pembimbing Pendamping,



Drs. Moch. Agus Syahdad Saefullah, MM.Par
NIP. 19630830 199303 1 001

Bandung, Selasa 27 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 LAPO AUTENTIK DI KOTA CIMAHI"

NAMA : ARTHUR HAZEA ALEXANDER
NIM : 2020407077
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Hanna Daniati, S.I.Kom. MM.Par, CHE
NIP. 19810317 200605 2 001

Pembimbing Pendamping,




Drs. Moch. Agus Syahdad Saefullah, MM.Par
NIP. 19630830 199303 1 001

Penguji I,



Dodi Affandi, SS., MM.Par.
NIP. 19781015 200502 1 001

Penguji II,

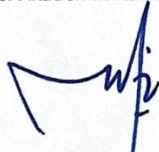


Pudjin Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE.
NIP. 19770514 200902 1 002

Bandung, 21 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

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan berkat dan rahmat-Nya kepada penulis sehingga dapat menyusun dan menyelesaikan tugas akhir ini. Tujuan disusunnya usulan tugas akhir ini yaitu sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program diploma III Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul “PERENCANAAN BISNIS LAPO AUTENTIK DI JALAN LURAH CIMAHI”. Penulis menyadari dalam penyusunan tugas akhir ini tidak mungkin terselesaikan tanpa adanya dukungan, bantuan, bimbingan, serta nasihat dari berbagai pihak selama penyusunan tugas akhir ini. Pada kesempatan ini izinkan penulis untuk menyampaikan terimakasih setulus-tulusnya 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., CHM., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom.MM.Par, CHE. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung serta dosen Pembimbing Utama penulis yang telah bersedia memberikan waktu, masukan, dukungan, serta membimbing penulis dalam menyusun tugas akhir ini.

5. Bapak Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par, Selaku Dosen Pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyelesaikan penyusunan tugas akhir ini.
6. Seluruh jajaran dosen Tata Hidang dan seluruh Staff Administrasi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan penulis ilmu serta pengalaman selama mengikuti kegiatan perkuliahan di Politeknik NHI Bandung.
7. Seluruh anggota keluarga penulis yang telah memberikan kasih sayang, doa, nasihat, semangat, serta dukungan baik secara moril dan materil dalam masa perkuliahan dan penyusunan tugas akhir ini.
8. Teman-teman Gereja HKBP Jalan Lurah Cimahi yang telah memberikan saran, bimbingan serta motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan tugas akhir ini.
9. Seluruh pihak yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu yang telah membantu dalam penyelesaian penulisan tugas akhir ini.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dan kesalahan, oleh karena itu, penulis sangat menerima baik kritik maupun saran dari pembaca agar dapat menjadi bermanfaat dan menambah wawasan.

Cimahi, Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis.....	6
1. Deskripsi Bisnis	6
2. Deskripsi Logo dan Nama	7
3. Identitas Bisnis.....	9
C. Visi dan Misi.....	10
D. SWOT Analisis.....	11
E. Spesifikasi Produk	14
F. Jenis Badan Usaha.....	15
G. Aspek Legalitas	17
BAB II.....	20
ASPEK PRODUK.....	20
A. Daftar dan Deskripsi Produk	20
B. Analisa Keunggulan Produk	29
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	30
D. Penyajian dan Kemasan Produk	33
E. Mekanisme Quality Check.....	35
BAB III	40
RENCANA PEMASARAN.....	40
A. Riset Pasar (Segmen,Target,Positioning)	40
B. Validasi Produk – Market Fit	44
C. Kompetitor	45
D. Program Pemasaran	46
E. Media Pemasaran	47

F. Proyeksi Penjualan	49
BAB IV	53
ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA DAN OPERASIONAL	53
A. Identitas Owner	53
B. Struktur Organisasi	54
C. Job Analysis dan Job Description.....	55
D. Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja.....	57
E. Service Scape (Layout/Flow).....	58
F. Action Plan & Report.....	63
BAB V.....	65
ASPEK KEUANGAN	65
A. Metode Pencatatan Keuangan	65
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)	66
C. Pendanaan Investasi (Agency Report).....	71
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Ditawarkan.....	72
E. Identifikasi Cash Inflow & Outflow	74
B. DATA ORANG TUA	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1	Survey Lingkungan.....	4
Tabel 1. 2	Matriks SWOT Analysis.....	13
Tabel 2. 1	Deskripsi Produk Dan Keterangan Bahan Makanan.....	20
Tabel 2. 2	Deskripsi Produk Dan Keterangan Bahan Minuman.....	21
Tabel 2. 3	Beverage Cost	23
Tabel 2. 4	Food Cost	25
Tabel 2. 5	Penyimpanan Bahan Baku	36
Tabel 2. 6	Quality Checking Schedule.....	38
Tabel 3. 1	Pesaing Lapo Autentik	45
Tabel 3. 2	Program Pemasaran.....	47
Tabel 3. 3	Proyeksi Penjualan	50
Tabel 5. 1	Tangible Investment.....	67
Tabel 5. 2	Umur Ekonomis	67
Tabel 5. 3	Penyusutan Furniture	68
Tabel 5. 4	Penyusutan Fixture.....	68
Tabel 5. 5	Penyusutan Kitchen Equipmmment and Utensils.....	69
Tabel 5. 6	Biaya Perizinan	69
Tabel 5. 7	Working Plan	70
Tabel 5. 8	Investment Structure	71
Tabel 5. 9	Variable Cost	72
Tabel 5. 10	Fixed Cost	72

Tabel 5. 11 Mixed Cost.....73

Tabel 5. 12 Break Even Point74

Tabel 5. 13 Project Income Statement75

Tabel 5. 14 Projected Cash Flow76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1	Logo Lapo Autentik	8
Gambar 1. 2	Denah Lokasi.....	9
Gambar 2. 1	Menu Board.....	28
Gambar 2. 2	Kemasan Dine In.....	34
Gambar 2. 3	Kemasan Take Away	35
Gambar 3. 1	Unggahan Promosi	48
Gambar 4. 1	Struktur Organisasi.....	55
Gambar 4. 2	Floor Plan	59
Gambar 4. 3	Lay Out Tampak Atas	60
Gambar 4. 4	Lay Out Tampak Depan	61
Gambar 4. 5	Lay Out Tampak Samping	62

DAFTAR PUSTAKA

- A Yahya, H. (2012). *Bisnis Makanan dan Minuman*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Al-Amin, M. I. (2022, Januari 24). *Visi Adalah Cita-cita dari Organisasi, Inilah Penjelasannya*. Retrieved from katadata.co.id:
<https://katadata.co.id/intan/berita/61ee15b882afa/visi-adalah-cita-cita-dari-organisasi-inilah-penjelasannya>
- Anggi. (2020, April 1). *accurate.id*. Retrieved from Mengetahui Pengertian Perencanaan Produksi Lengkap dan Mendalam: <https://accurate.id/marketing-manajemen/pengertian-perencanaan-produksi-lengkap/>
- Chintya. (2020, november 11). *Pengertian Logo: Jenis, Fungsi dan Kriteria Logo yang Efektif*. Retrieved from accurate.id: <https://accurate.id/marketing-manajemen/pengertian-logo/>
- Defara Millenia, R. (2022, November 22). *Mengenal Lapo, Makanan Khas Batak yang Menggoda*. Retrieved from Orami.co.id:
<https://www.arami.co.id/magazine/mengenal-lapo>
- fadil, M. (2022, Juni 09). *Pengertian Working Capital beserta Cara Perhitungannya*. Retrieved from klikpajak.id: <https://klikpajak.id/blog/working-capital/>
- Fernando, J. (2023, Mei 04). *Pengertian, Formula, dan Contoh Capital Expenditure (CapEx)*. Retrieved from investopedia.com: https://www.investopedia.com.translate.google/terms/c/capitalexpenditure.asp?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=id&_x_tr_hl=id&_x_tr_pto=tc

- Fitriani, R. (2017, Juli 27). *Aspek Hukum Legalitas Perusahaan atau Badan USAha dalam Kegiatan Bisnis*. Retrieved from neliti.com:
<https://www.neliti.com/id/publications/240388/aspek-hukum-legalitas-perusahaan-atau-badan-usaha-dalam-kegiatan-bisnis#cite>
- Hartono, T. (2023, April 03). *Pentingnya Analisis SWOT untuk Bisnis, Ini Caranya!* Retrieved from dewaweb.com: <https://www.dewaweb.com/blog/pengertian-analisis-swot-dan-cara-menggunakannya/>
- Jesica, W. (2022, Oktober 24). *Alasan pentingnya visi dan misi bagi perkembangan bisnis*. Retrieved from hasmicro.com:
<https://www.hashmicro.com/id/blog/visi-dan-misi/>
- Martin, S. (2020, Mei 01). *Lapo Tuak, Restonya Orang Batak*. Retrieved from Historia.id: <https://historia.id/kultur/articles/lapo-tuak-restonya-orang-batak-vo1ON/page/1>
- Nurrachmmat, E. (2022, July 25). *Alasan utama pentingnya keunggulan produk dalam bisnis*. Retrieved from sasanadigilab.com:
<https://sasanadigilab.com/pentingnya-keunggulan-produk/>
- Priansa, A. d. (2009). *Manajemen Bisnis Syariah*. Bandung: Alfabeta.
- Riadi, M. (29, Agustus 2020). *Kapasitas Produksi (Pengertian, Aspek, Jenis, Perencanaan dan Strategi)*. Retrieved from Kajian Pustaka:
<https://www.kajianpustaka.com/2020/08/kapasitas-produksi.html>