

**“PERENCANAAN BISNIS KEDAI “KATHAROTITA”  
DI KOTA SUKABUMI”**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
Sidang pada program studi  
diploma III



Oleh :

**DALILA MIRINA KIFLIE**

**Nomor Induk : 2020407079**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
TATA HIDANG**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG**

**2023**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Dalila Mirina Kiflie  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 30 Maret 2002  
NIM : 2020407079  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: **“PERENCANAAN BISNIS KEDAI “KATHAROTITA” DI KOTA SUKABUMI”** 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

Yang membuat pernyataan,




Dalila Mirina Kiflie

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR  
PERENCANAAN BISNIS KEDAI "KATHAROTTA" DI KOTA SUKABUMI

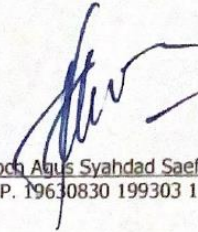
NAMA : Dalila Mirina Kiflie  
NIM : 2020407079  
JURUSAN : Tata Hidang  
PROGRAM STUDI : Hospitality

Pembimbing Utama,



Budi Wibowo, SE., MM.Par., CHE.  
NIP. 19780908 201101 1 008

Pembimbing Pendamping,



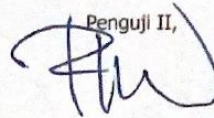
Drs. Moch Agus Syahdad Saefullah, MM.Par.  
NIP. 19630830 199303 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

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



## LEMBAR PENGESAHAN

### PERENCANAAN BISNIS KEDAI "KATHAROTITA" DI KOTA SUKABUMI

NAMA : DALILA MIRINA KIFLIE  
NIM : 2020407079  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Budi Wibowo, SE., MM.Par., CHE.  
NIP. 19780908 201101 1 008

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 26 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan keadirat Tuhan Yang Maha Esa oleh karna rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menjalankan dan menyelesaikan penulisan tugas akhir dengan judul ***“Perencanaan Bisnis Kedai “Katharotita” di Kota Sukabumi”*** di Politeknik Pariwisata NHI Bandung ini dengan tepat waktu.

Adapun tujuan dari penulisan tugas akhir ini adalah untuk memenuhi syarat kelulusan mahasiswa Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan Program Studi Manajemen Tata Hidang Diploma-III.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis juga mendapat dukungan dan bantuan dari berbagai pihak, maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membagi sebagian waktu, arahan dan pengetahuannya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas ahir ini, diantaranya sebagai berikut :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom. S.Sos., M.Sc. Sebagai direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE. Sebagai Ketua Administrasi Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE. Sebagai ketua jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.KOM., MM.PAR. Sebagai Ketua Prodi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Budi Wibowo, SE., MM.Par. Sebagai pembimbing I, yang telah memberikan waktu, arahan dan tenaga mya kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
6. Bapak Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par sebagai pembimbing II, yang telah memberikan waktu, arahan, tenaga, serta dukungan moril kepada penulis dalam menyelesaikan tugas akhir.
7. Seluruh dosen dan para staf prodi Tata Hidang, Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kepada kedua orangtua penulis yang penulis kasihi yang telah memberikan segenap dukungan baik dalam bentuk materil maupun non materil.
9. Kepada teman – teman TAH 6B yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis semasa penulisan hingga terselesaikannya tugas akhir ini.
10. Serta seluruh pihak yang telah memberikan dukungan bagi penulis dalam proses penulisan Tugas Akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa hasil akhir penulisan tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh sebab itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca dan berbagai pihak demi perbaikan tugas akhir ini.

Bandung, Juni 2023

Penulis

### Abstrak

Bisnis yang akan dibuat oleh penulis adalah bisnis kedai makanan dan minuman sehat. Produk yang akan dijual menawarkan kualitas bahan baku dari buah – buahan dan sayuran segar yang berkualitas tinggi untuk menghasilkan minuman dan makanan yang lezat dan bergizi. Buah – buahan dan sayuran yang segar akan menghasilkan rasa yang lebih baik dan nutrisi yang tinggi. Menu yang ditawarkan sangat beragam dengan pilihan variasi buah – buahan dan sayuran yang berbeda.

### Abstract

The business that the author will create is a healthy food and beverage shop business. The products to be sold offer quality raw materials from high quality fresh fruits and vegetables to produce delicious food and beverage. Healthy fruits and vegetables will produce better is very diverse with a choice of different variations of fruit and vegetable.

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>i</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>iii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Gambaran Umum Bisnis .....	6
1. Deskripsi Logo dan Nama.....	6
2. Nama .....	7
3. Logo .....	7
4. Identitas Bisnis .....	8
C. Visi dan Misi .....	9
D. SWOT Analysis.....	11
E. Spesifikasi Produk/Jasa .....	13
F. Jenis/Badan Usaha .....	13
G. Aspek Legalitas .....	15
<b>BAB II .....</b>	<b>17</b>
<b>ASPEK PRODUK/JASA .....</b>	<b>17</b>
A. Daftar dan Deskripsi Produk .....	17



B.	Analisa Keunggulan Produk/ Jasa .....	19
C.	Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi .....	21
D.	Penyajian dan Kemasan Produk/ Jasa .....	23
E.	Mekanisme <i>Quality Check</i> .....	26
<b>BAB III.....</b>		<b>29</b>
<b>RENCANA PEMASARAN .....</b>		<b>29</b>
A.	Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning) .....	29
1.	Segmen.....	30
2.	Target .....	32
3.	<i>Positioning</i> .....	34
B.	Validasi Produk- <i>Market Fit</i> .....	35
D.	Program Pemasaran .....	38
F.	Media Pemasaran .....	39
G.	Proyeksi Penjualan .....	41
<b>BAB IV .....</b>		<b>43</b>
<b>ASPEK SDM DAN OPERATIONAL .....</b>		<b>43</b>
A.	<i>Identitas Owners/Founders</i> .....	43
B.	Struktur Organisasi.....	45
C.	<i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i> .....	46
D.	Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja.....	52
E.	<i>Service Scape (Layout/Flow)</i> .....	53

F. <i>Action Plan &amp; Report</i> .....	55
<b>BAB V</b> .....	<b>57</b>
<b>ASPEK KEUANGAN</b> .....	<b>57</b>
A.    Metode Pencatatan Akuntansi .....	57
B. <i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi <i>Intial Invesment</i> ).....	59
C.    Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	67
D.    Identifikasi <i>Cash Inflow &amp; Outflow</i> .....	70
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>72</b>
<b>LAMPIRAN 1</b> .....	<b>73</b>
<b>Biodata</b> .....	<b>73</b>
<b>LAMPIRAN 2</b> .....	<b>74</b>
<b>Data kuisisioner</b> .....	<b>74</b>
<b>LAMPIRAN 3</b> .....	<b>78</b>
<b>Recipe Costing</b> .....	<b>78</b>
<b>Lampiran 3</b> .....	<b>83</b>
<b>Bisnis Model Canva</b> .....	<b>83</b>
<b>LAMPIRAN 4</b> .....	<b>84</b>
<b>MEMO PENGESAHAN PERBAIKAN</b> .....	<b>84</b>
<b>LAMPIRAN 5</b> .....	<b>85</b>
<b>MEMO PERBAIKAN</b> .....	<b>85</b>
<b>LAMPIRAN 6</b> .....	<b>86</b>

**TURNITIN..... 86**

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Daftar menu dan deskripsi menu .....	18
Tabel 2. 2 Daftar menu dan deskripsi menu .....	18
Tabel 2. 3 alat produksi.....	21
Tabel 2. 4 Kemasan dine-in .....	25
Tabel 2. 5 Quality check Schedule.....	28
Tabel 3. 1 Data usaha sejenis atau pesaing .....	37
Tabel 3. 2 Rencana Pemasaran.....	39
Tabel 4. 1 Biodata Pemilik Bisnis.....	44
Tabel 4. 2 Deskripsi Pekerjaan.....	48
Tabel 4. 3 Anggaran Pembiayaan Karyawan .....	53
Tabel 4. 4 Rencana Action Plan.....	56
Tabel 5. 1 Tangible invesment .....	61
Tabel 5. 2 Tarif Depresiasi.....	62
Tabel 5. 3 Depretiaion Invesment .....	63
Tabel 5. 4 itangible invesment .....	65
Tabel 5. 5 Tarif amortisasi .....	66
Tabel 5. 6 Amortization Invesment.....	66
Tabel 5. 7 Working Capital dalam 3 bulan .....	67
Tabel 5. 8 fix cost, mix cost, variable cost.....	67
Tabel 5. 9 Operation cash flow .....	68
Tabel 5. 10 Payback Periode kedai katharotita .....	69
Tabel 5. 11 Cost Volume Profit .....	69
Tabel 5. 12 Income Statement.....	70

Tabel 5. 13 Owner Equity.....71

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo katharotita .....	7
Gambar 1. 2 Lokasi Katharotita .....	8
Gambar 1. 3 Nampak depan lokasi Kedai.....	9
Gambar 2. 1 Kemasan Take away minuman dan makanan .....	26
Gambar 3. 1 contoh media promosi di Instagram.....	40
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi.....	45
Gambar 4. 2 Denah tampak atas kedai katharotita.....	54
Gambar 4. 3 Tampak dalam dan luar kedai katharotita .....	54
Gambar 4. 4 Denah Tampak depan Kedai Katharotita .....	55