

**PERENCANAAN USAHA KEDAI SALTYFIED**

**DI KOTA BANDUNG**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Dalam

Menempuh Pendidikan Pada Program

Diploma III



Disusun oleh :

**FEBY IMELDA SILABAN**

**Nomor Induk : 2020407011**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN

### PERENCANAAN USAHA KEDAI SALTYFIED DI KOTA BANDUNG

NAMA : FEBY IMELDA SILABAN  
NIM : 2020407011  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Dr. Heru Rivadi, MM.Par.  
NIP. 19660122 199603 1 001



Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.Par., CIOar.  
NIP. 19581109 199503 1 001

Bandung, Selasa 27 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHM., CHRMP.  
NIP. 19740714 200605 1 001



## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : FEBY IMELDA SILABAN  
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG / 19 DESEMBER 2001  
NIM : 2020407011  
Program Studi : TATA HIDANG  
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul :  
“**PERENCANAAN USAHA KEDAI SALTYFIED 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, 28 Agustus 2023  
Yang membuat pernyataan,

FEBY IMELDA SILABAN  
NIM. 2020407011

## KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan yang maha Esa yang telah memberikan kehendak dan karunia sehingga Penulis dapat menempuh jenjang pendidikan Diploma III pada Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dan atas berkat dan rahmat-Nya, Penulis dapat menyusun tugas akhir yang berjudul **“PERENCANAAN USAHA KEDAI SALTYFIED DI KOTA BANDUNG”**. Tugas akhir ini disusun dengan tujuan sebagai memenuhi syarat kelulusan program Diploma III, jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidangan pada Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Penulis mengucapkan terima kasih banyak terhadap semua pihak yang telah membantu dan mendukung dalam proses penulisan tugas akhir ini hingga berhasil. Penulis ingin mengucapkan terima kasih terhadap:

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, Akademik, dan Kemahasiswaan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudun Saepudin, S.ST.Par, MP. Par, CHE, selaku Ketua jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom. MM.Par., CHE, selaku Ketua Program Study Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. Selaku Pembimbing utama yang sudah membantu memberi penjelasan, pengetahuan dan memberi motivasi, agar Tugas Akhir ini selesai.
6. Bapak Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.Par.,CIQaR selaku Pembimbing Pendamping yang sudah membantu memberi bimbingan, motivasi, serta penjelasan yang membuat Tugas Akhir ini selesai.
7. Seluruh Dosen, Staff, dan Tenaga Pengajar khususnya dari Program Studi Tata Hidangan yang telah memberikan pengetahuan dan motivasi kepada Penulis selama belajar dan menyusun Tugas Akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

8. Keluarga Penulis, orangtua dan ke-3 kaka kandung Penulis yang telah memberikan motivasi, doa, untuk belajar dan menyelesaikan tugas akhir di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Teman-teman di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, khususnya Bluray, yang memberikan semangat, selalu mengingatkan satu sama lain sehingga Penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Tugas Akhir ini dirasa kurang dari kata sempurna, karena itu kritik dan saran bagi Penulis dirasa perlu untuk saling memperbaiki dan mengingatkan akan kesalahan. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi Penulis dan Pembaca.

Bandung, 23 Agustus 2023

Feby Imelda Silaban

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>i</b>
<b>PERNYATAAN MAHASISWA.....</b>	<b>iii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>EXECUTIVE SUMMARY .....</b>	<b>xi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A.Latar Belakang Masalah .....	1
B.Gambaran Umum Bisnis .....	6
C.Visi dan Misi.....	11
D.Analisis SWOT.....	12
E.Spesifikasi Produk .....	13
F.Jenis / Badan Usaha .....	14
G.Aspek legalitas.....	15
<b>BAB II .....</b>	<b>16</b>
<b>ASPEK PRODUK / JASA .....</b>	<b>16</b>
A.Daftar dan deskripsi produk / Jasa .....	16
B.Analisa keunggulan produk / jasa.....	18
C.Penentuan kapasitas dan Rencana Produksi .....	20
D.Penyajian dan Kemasan Produk / jasa .....	24
E.Mekanisme Quality Check .....	26
<b>BAB III.....</b>	<b>30</b>

<b>RENCANA PEMASARAN .....</b>	<b>30</b>
A.Riset Pasar ( <i>Segmenting, Targeting, Positioning</i> ) .....	30
B.Validasi Produk .....	31
C.Kompetitor .....	32
D.Program Pemasaran.....	33
E.Media pemasaran .....	35
F.Proyeksi penjualan .....	37
<b>BAB IV .....</b>	<b>40</b>
<b>ASPEK SDM DAN OPERASIONAL .....</b>	<b>40</b>
A.Identitas Pemilik.....	40
B.Struktur Organisasi.....	40
C.Job Analisis dan job deskripsi .....	41
D. <i>Manning Budget</i> / Anggaran tenaga kerja .....	44
E. <i>Service Scape (Layoyt / Flow)</i> .....	45
F. <i>Action Plan &amp; Report</i> .....	48
<b>Bab V .....</b>	<b>50</b>
<b>ASPEK KEUANGAN.....</b>	<b>50</b>
A.Metode Pencatatan Akutansi .....	50
B. <i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi <i>Initial Investment</i> ) .....	51
C. <i>Time Value of Money</i> (Nilai Waktu Uang) .....	55
D.Pendanaan Investasi ( <i>Agency Theory</i> ) .....	57
E.Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan .....	58
F. <i>Indentification Cash Inflow dan Outflow</i> .....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>65</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>67</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Daftar Penjual Makanan yang didampingi Saus <i>Salted Egg</i> .....	4
Tabel 1. 2 Data Penjualan Usaha Makanan yang didampingi Saus <i>Salted Egg</i> .....	4
Tabel 1. 3 Data Universitas Di Daerah Setiabudi, Bandung .....	5
Tabel 1. 4 Data Peminat Makanan yang didampingi Saus <i>Salted Egg</i> Di Setiabudi ....	5
Tabel 1. 5 Business Model Canvas .....	7
Tabel 2.1 <i>Recipe Cost Saltyfied Chicken</i> .....	21
Tabel 2.2 <i>Recipe Cost Udang Crispy</i> .....	21
Tabel 2.3 <i>Recipe Cost Cumi Crispy</i> .....	22
Tabel 2.4 <i>Recipe Cost Mie Saltyfied</i> .....	22
Tabel 2. 5 <i>Recipe Cost Tahu Aci</i> .....	23
Tabel 2. 6 <i>Recipe Cost Minuman Kedai Saltyfied</i> .....	23
Tabel 2. 7 Peralatan Untuk Penyajian Langsung .....	24
Tabel 2. 8 Kemasan <i>Take Away</i> Kedai Saltyfied .....	25
Tabel 2. 9 SOP Kedai Saltyfied .....	28
Tabel 3.1 Validasi Produk Kedai Saltyfied .....	31
Tabel 3.2 Kompetitor Di Kota Bandung .....	33
Tabel 3.3 Program Pemasaran Kedai Saltyfied .....	34
Tabel 3.4 Proyeksi Penjualan Tahun Pertama Kedai Saltyfied .....	38
Tabel 3.5 Prok Penjualan Dalam 5 Tahun Kedepan .....	39
Tabel 4.1 Identitas Pemilik Kedai Saltyfied .....	40
Tabel 4.2 Rangkaian Pekerjaan <i>Staff</i> Di Kedai Saltyfied .....	43
Tabel 4.3 Anggaran Tenaga Kerja .....	45
Tabel 4.4 <i>Action Plan</i> Kedai Saltyfied .....	49
Tabel 5.1 <i>Tangible Investmen</i> Kedai Saltyfied .....	51
Tabel 5.2 <i>Other Supplies</i> Kedai Saltyfied .....	53

Tabel 5.3 <i>Intangible Investmen</i> Kedai Saltyfied.....	54
Tabel 5.4 <i>Working Capital</i> Kedai Saltyfied.....	54
Tabel 5.5 <i>Net Present Value</i> Kedai Saltyfied.....	56
Tabel 5.6 <i>Future Value</i> Kedai Saltyfied .....	57
Tabel 5.7 <i>Modal</i> Kedai Saltyfied .....	57
Tabel 5.8 <i>Variable Cost</i> .....	58
Tabel 5.9 <i>Fixed Cost</i> .....	59
Tabel 5. 10 <i>Mixed Cost</i> .....	59
Tabel 5. 11 <i>BEP</i> Kedai Saltyfied .....	60
Tabel 5. 12 <i>Cost Volume Profit</i> Kedai Saltyfied .....	60
Tabel 5. 13 <i>Income Statement</i> Kedai Saltyfied.....	62
Tabel 5.14 <i>Oprational Cash Flow</i> Kedai Saltyfied .....	63
Tabel 5.15 <i>Cash Inflow Dan Outflow</i> Kedai Saltyfied.....	63

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Peminat Makanan yang didampigi Saus <i>Salted Egg</i> , 2022 .....	2
Gambar 1.2 Peminat <i>Salted Egg</i> Maret, 2023 .....	3
Gambar 1.3 Peminat <i>Salted Egg</i> Dalam Subwilayah .....	3
Gambar 1.4 Logo Kedai Saltyfied .....	9
Gambar 1.5 Lokasi Perencanaan Kedai Saltyfied . <b>Error! Bookmark not defined.</b>	
Gambar 1.6 Denah Lokasi Kedai Saltyfied .....	11
Gambar 2.1 Menu Kedai Saltyfied .....	16
Gambar 3.1 Brosur <i>Grand Opening</i> Kedai Saltyfied .....	36
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Kedai Saltyfied .....	41
Gambar 4.2 Tampak Keseluruhan Kedai Saltyfied .....	46
Gambar 4.3 Tampak Depan Kedai Saltyfied .....	46
Gambar 4.4 Area Dapur Kedai Saltyfied .....	47
Gambar 4.5 Area Toilet Kedai Saltyfied .....	47
Gambar 4.6 Area Dalam Kedai Saltyfied .....	48
Gambar 4.7 Area Luar <i>Outdoor</i> Kedai Saltyfied .....	48
Gambar 5.1 Rumus <i>Present Value</i> .....	55
Gambar 5.2 Rumus <i>Net Present Value</i> .....	55
Gambar 5.3 Rumus <i>Future Value</i> .....	56

## EXECUTIVE SUMMARY



Perencanaan usaha ini di susun oleh Penulis, usaha ini bernama Saltyfied yang akan beroprasional di kedai. Kedai Saltyfied ini menjual produk – produk seperti ayam, cumi, udang, mie, dan tahu aci yang cocok didampingi oleh saus *salted egg* (telor asin), karena rasanya yang cocok di gabungkan. Saat mengonsumsi makan ini akan tercipta rasa asin, gurih. Harga yang direncanakan mulai dari harga Rp.17.000 hingga harga Rp.33.000. lokasi yang direncanakan oleh Penulis adalah di daerah Setiabudi, Bandung.

Penulis merencanakan kedai Saltyfied dikarenakan banyaknya permintaan pasar di daerah Setiabudi, Bandung. Permintaan ini diakibatkan karena banyaknya generasi milenial yang menyukai makanan yang didampingi saus *salted egg* ini, yang dimana terdapat banyak generasi milenial di daerah Setiabudi, Bandung. Generasi Z yang menyukai rasa yang unik dari saus *salted egg* ini yaitu terdapat rasa asin dan gurih yang cocok untuk mendampingi makanan utama yang ditawarkan di kedai Saltyfied. Sehingga membuat penulis tertarik membuat rencana usaha di daerah Setiabudi, Bandung, dan di daerah Setiabudi ini blum ada yang menyediakan kedai makanan yang didampingi *salted eggs* saja.

Kedai Saltyfied ini tidak hanya menjual produk saja, tetapi pelayanan yang baik. Pelayanan yang membuat konsumen merasa nyaman dan puas akan kedai Saltyfied. Penulis yakin bahwa usaha ini dapat menarik konsumen dengan produk dan pelayanan yang di berikan kepada konsumen dan menjadikan kedaimakanan yang didampingi saus *salted egg* terbesar di Bandung.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agus Sartono. 2010. *Manajemen Keuangan Teori dan Aplikasi. Edisi 4*.  
Yogyakarta: BPFE.
- American Society for Quality, 2018. *Defining product specifications*.  
<https://asq.org/quality-resources/learn-about-standards>
- Amstrong, Gary & Philip, Kotler. 2012. *Dasar-Dasar Pemasaran. Jilid I, Alih Bahasa Alexander Sindoro dan Benyamin Molan*. Jakarta: Penerbit Prenhalindo.
- American Accounting Association, 2012.  
[https://aaahq.org/portals/0/documents/journals/accounting%20education%20news/aen\\_annualmeeting12\\_web.pdf](https://aaahq.org/portals/0/documents/journals/accounting%20education%20news/aen_annualmeeting12_web.pdf)
- Antonio, M.S, 2010. *Pemberdayaan UMKM dalam rangka menghadapi MEA*, 2015 *Jurnal Muamalah*, 4, 161 - 183.  
<https://www.antaraneews.com/berita/436319/kesiapan-koperasi-ukm-indonesia-menatap-era-mea-2015>
- Badan Pusat Statistik Kota Bandung, 2021.  
<https://bandungkota.bps.go.id/publication/2021/02/26/2fb944aeb2c1d3fe5978a741/kota-bandung-dalam-angka-2021.html>
- Brigham, Eugene F dan Joel F. Houston. 2014. *Fundamentals of Financial Management, 14th Edition*. Mason: South-Western Cengage Learning
- Blanchard, Oliver. 2006. *Macroeconomic 4 Edition*. Pearson Prentice Hall. New Jersey.
- Daf. R. L, 2007. *Management*. Cengage learning.
- Hansen Mowen 2009, *Akuntansi Manajerial. Vol. 1*, Jakarta: Salemba Empat
- Hansen dan Mowen, 2008. *Managerial Accounting: The Cornerstone of Business Decision-Making*
- Henry Simamora (2012), *Akuntansi Manajemen*. Jakarta: Star Gate Publisher
- Institute of Management Accountants IMA, 2020.  
<https://www.imanet.org/en/Press-Releases/2023/January/Survey-of-Finance-Professionals-Finds-Global-Economy-Subdued-with-Weaknesses-Persisting>

- Kotler, P., Keller, K. L., Ang, S. H., Leong, S.M., & Tan, C. T, 2012. *Marketing management*. Asian prespective. Pearson.
- Philip Kotler dan Kevin Lane Keller, 2015. *Principles of Marketing*.
- Philip Kotler dan Kevin Lane Keller, 2015. *Principles of Marketing*. h. 68. Jakarta Erlangga.
- Kotler, Philip and Kevin Lane Keller, 2009. *Manajemen Pemasaran, Edisi 13 Jilid 1*. Jakarta : Erlangga.
- Levy, M. J., & Weitz, B. A, 2012. *Retailing Management edisi ke – 9*. McGraw HillEducation.
- Mark S. Daskin dan Wallace J. Hopp, 2011. *Analysis of facility protection strategies against an uncertain number of attacks: The stochastic R-integer median problem with fortification*.
- Mulyadi. 2010. *Sistem Akuntansi*, Edisi ke-3, Cetakan ke-5. Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Nurhidayat, A, 2009. *Telur asin* : Swadaya.
- Peraturan menteri perdagangan no 81, 2015.  
<https://jdih.kemendag.go.id/peraturan>
- Peterson, Pamela P. dan Frank J. Fabozzi, *Capital Budgeting*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc., 2002.
- Rangkuti, F. 2011. Analisis SWOT. Teknik membedah kasus bisnis : Gramedia Pustaka Utama.
- Undang-undang Nomor 13 tahun 2003 tentang Ketenaga kerjaan (UU 13/2003).  
[https://kemenperin.go.id/kompetensi/UU\\_13\\_2003.pdf](https://kemenperin.go.id/kompetensi/UU_13_2003.pdf)
- Wibisono, Y. 2006. *Panduan lengkap membuat rencana strategis*: Swadaya.