

PERENCANAAN BISNIS KEDAI “SAVORY SPICY SEBLAK” DI GRAHA

RAYA TANGERANG SELATAN

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh:

FRANCESCO DEYKIE JOE

NIM: 2020407071

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Francesco Deykie Joe
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta/06 April 2001
NIM : 2020407071
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PERENCANAAN BISNIS KEDAI "SAVORY SPICY SEBLAK" DI GRAHA RAYA TANGERANG SELATAN
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,



Francesco Deykie Joe

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS KEDAI "SAVORY SPICY SEBLAK" DI
GRAHA RAYA TANGERANG SELATAN

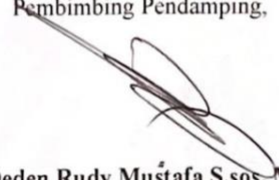
JUDUL TUGAS AKHIR

NAMA : FRANCESCO DEYKIE JOE
NIM : 2020407071
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


Deden Rudy Mustafa S.sos., MM.
NIP. 19690718 199103 1 009

Bandung, Senin 03 Juli 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 TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KEDAI "SAVORY SPICY SEBLAK" DI GRAHA RAYA TANGERANG SELATAN

NAMA : FRANCESCO DEYKIE JOE
NIM : 2020407071
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,


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

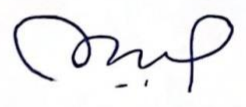
Pembimbing Pendamping,


Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM.
NIP. 19690718 199103 1 009

Penguji I,


Atang Sabur Safari, Dr., S.Sos., M.Sc.
NIP. 19600105 199203 1 001


Penguji II,


Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP. 19821216 201101 1 003

Bandung, 21 Agustus

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama


Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.
NIP. 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 dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa atas segala rahmat dan berkat-Nya, sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan tugas akhir. Tugas akhir ini disusun sebagai salah satu syarat kelulusan program diploma III Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berjudul “PERENCANAAN BISNIS KEDAI “SAVORY SPICY SEBLAK” DI GRAHA RAYA TANGERANG SELATAN”.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, penulis menyadari bahwa tanpa dukungan, arahan serta bimbingan dari Kedua Orang Tua serta berbagai pihak yang membantu, sulit bagi penulis untuk dapat menyelesaikan penelitian ini dengan tepat waktu. Oleh karena itu izinkan penulis mengucapkan terima kasih 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 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.
5. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc. selaku Dosen Pembimbing I yang telah memberi arahan dan dukungan dalam penyusunan tugas akhir.

6. Bapak Deden Rudy Mustafa S.Sos, MM. selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan waktu serta arahan dalam menyempurnakan penulisan tugas akhir.
7. Seluruh Dosen, Staff, dan tenaga pengajar Program Studi Tata Hidang.
8. Kedua orang tua serta keluarga penulis yang memberikan dukungan secara materi atau non materi.
9. Seluruh rekan mahasiswa Tata Hidang 6B Unicorn angkatan 2020 yang selalu memberikan dukungan selama proses kuliah dan dalam segala aspek dalam tugas akhir ini.
10. Teman-teman HIMA Tata Hidang periode 2022-2023 yang telah memberikan dukungan serta semangat sehingga tugas akhir ini selesai.

Penulis menyadari kekurangan dalam penyusunan tugas akhir ini. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran maupun kritik membangun dalam menyempurnakan isi dari tugas akhir ini.

Bandung, 03 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	9
1. Deskripsi Bisnis.....	9
2. Deskripsi Logo dan Nama	9
3. Identitas Bisnis	12
C. Visi dan Misi	13
1. Visi	13
2. Misi.....	13
D. SWOT Analisis	14
E. Spesifikasi Produk/Jasa	16
F. Jenis Badan Usaha	17
G. Aspek Legalitas	17
BAB II	20
ASPEK PRODUK/JASA	20
A. Daftar dan Deskripsi Produk	20
B. Analisa Keunggulan Produk/Jasa	27
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	29
D. Penyajian dan Kemasan Produk	30
E. Mekanisme Quality Check	33
BAB III	35
RENCANA PEMASARAN	35
A. Riset Pasar (Segmen, target, <i>positioning</i>)	35
B. Validasi Produk – Market Fit	38

C. Kompetitor	39
D. Program Pemasaran.....	40
E. Media Pemasaran	42
F. Proyeksi Penjualan	45
BAB IV	48
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	48
A. Identitas Owners/Founders	48
B. Struktur Organisasi.....	49
C. Job Analysis dan Job Description	51
D. Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja.....	55
E. Service Scape (Layout/Flow).....	56
F. Action Plan & Report	58
BAB V.....	60
ASPEK KEUANGAN.....	60
A. Metode Pencatatan Keuangan.....	60
B. <i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi Initial Investment)	61
C. Pendanaan Investasi (<i>Agency Report</i>)	66
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Ditawarkan.....	68
E. Identifikasi Cash Inflow & Outflow.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Desain Logo	10
Gambar 1. 2 Denah Lokasi.....	12
Gambar 1. 3 Denah Lokasi.....	13
Gambar 2. 1 Contoh Desain Flyer Menu	22
Gambar 2. 2 Contoh kemasan Produk Dine In.....	31
Gambar 2. 3 Contoh Kemasan Produk Take away	32
Gambar 3. 1 Contoh Postingan Promosi di Sosial Media	44
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi.....	50
Gambar 4. 2 Floor Plan Kedai “Savory Spicy Seblak”	56
Gambar 4. 3 Layout Kedai “Savory Spicy Seblak” Tampak Atas.....	57
Gambar 4. 4 Layout Kedai “Savory Spicy Seblak” Tampak Dalam	58

	11
Tabel 1. 1 Bisnis Seblak di Graha Raya, Serpong Utara	3
Tabel 1. 2 Matriks SWOT Analysis	15
Tabel 2. 1 Keterangan dan Deskripsi Produk Usaha Kedai “Savory Spicy Seblak”	21
Tabel 2. 2 Food Cost Kedai “Savory Spicy Seblak”	23
Tabel 2. 3 Beveragae Cost Kedai “Savory Spicy Seblak”	26
Tabel 3. 1 Data Pesaing Usaha Sejenis.....	39
Tabel 3. 2 Susunan Program Pemasaran Kedai “Savory Spicy Seblak”	41
Tabel 3. 3 Proyeksi Penjualan Kedai “Savory Spicy Seblak” Pada tahun 1	46
Tabel 4. 1 Biodata Pemilik Usaha.....	49
Tabel 4. 2 Deskripsi Pekerjaan	54
Tabel 4. 3 Anggaran Tenaga Kerja Kedai “Savory Spicy Seblak”	55
Tabel 4. 4 Deskripsi Action Plan.....	59
Tabel 5. 1 Tangible Investment Kedai “Savory Spicy Seblak”	63
Tabel 5. 2 Daftar Tarif Penyusutan.....	65
Tabel 5. 3Intangibel Investment Kedai “Savory Spicy Seblak”	65
Tabel 5. 4 Working Capital Kedai “Savory Spicy Seblak”	66
Tabel 5. 5 Data Pengeluaran Dana (1 Tahun)	68
Tabel 5. 6 Variable Cost Kedai “Savory Spicy Seblak”	69
Tabel 5. 7 Fixed Cost Kedai “Savory Spicy Seblak”	69
Tabel 5. 8 Mixed Cost Kedai “Savory Spicy Seblak”	70
Tabel 5.9 Income Statement.....	72
Tabel 5.10 Cashflow	73

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari. (2012). Pengertian Quality Control. 8.
- al., D. e. (2014). Kemasan 2.1.
- Allen, D. (2015). Pentingnya Action Plan.
- Armstrong, K. &. (2017). Pengertian Produk. 244.
- Cravens & Piercy, . (2013). Positioning Strategy. *POINTS OF DIFFERENCE DAN POINTS OF PARITY*.
- Dessler, G. (2017). Description Job. 144.
- Ermayanti. (2011). Biaya Variabel.
- FASB. (n.d.). *Financial Accounting standards Board*. Retrieved from www.fasb.org
- Harahap. (2011). Cash inflow & outflow. 257.
- Harmono. (2011). Keputusan Pendanaan. 231.
- Heizer & Barry, . (2009).
- Hery. (2016). Pengertian Biaya Modal. 270.
- Indonesia, U. (n.d.). *Wawasan Bisnis*. Retrieved from www.umkindonesia.id
- Kasali. (2011). Pengertian Targeting. 317.
- Kasmir. (2019). Pengertian Modal Kerja. 250.
- Keller & Kotler, . (2007). Pemasaran 2.1. 5.
- Keller, K. &. (n.d.). Keunggulan Bersaing.
- keller, P. k. (2009). *Managemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- keller, P. k. (2009). Manajemen Pemasaran. In *Manajemen Pemasaran* (p. 228). Jakarta: Erlangga.
- keller, P. k. (2009). Manajemen Pemasaran. In *Manajemen Pemasaran* (p. 233). Jakarta: Erlangga.
- Koonts & Donnel, . (2010). *Analisis Struktur Organisasi Terhadap Kinerja Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Kabupaten Buleleng*, 25.

- Kotler & Keller, . (2010).
- Kotler & Keller, . (2010). Segmentasi. 233.
- Kotler & Keller, . (2011).
- Kotler & Keller, . (2012). Sosial Media. *PEMANFAATAN INSTAGRAM SEBAGAI SOCIAL MEDIA MARKETING ER-CORNER BOUTIQUE DALAM MEMBANGUN BRAND AWARENESS DI KOTA PEKANBARU*, 568.
- Kotler. (2012). Pengertian kepuasan.
- Kotler, K. &. (2009). p4.
- Kotler, P. (2009). Peralaman Penjualan. 125.
- Lupiyoadi, R. (2013). Pengertian Servicescape. 120.
- Maholtra & Birks, . (2007). Riset Pemasaran 2.2.1.
- Manurung, E. M. (2011). Akuntansi. 1.
- Mulyadi. (2014). Biaya Tetap. 14.
- Mulyadi. (2014). Biaya Variabel. 14.
- P.Siagian, S. (2000). Manajemen Strategik. 172.
- Philip Kotler, G. A. (2010). Manajemen Pemasaran. 216.
- Prihantono, R. (2012). Pengendalian mutu. *Konsep Pengendalian Mutu*.
- Rofi Drias Prasetyanto, A. J. (2017). STUDI PRINSIP DESAIN LOGO. *Kemadha. Vol 6 No.1 April 2017*.
- Sinulingga. (2008).
- Soeprihanto, M. S. (2010). *Pengantar Bisnis Edisi 5*. Yogyakarta: Liberty.
- Sugiyono. (2009). Validasi Produk. 414.
- Supriyanti. (2016). Definisi Aset. 44.
- Supriyanti. (2016). Definisi Aset. 44.
- Sutera, A. (n.d.). *Facilities: Alam Sutera*. Retrieved from Alam Sutera Web Site: www.alam-sutera.com
- T.Ulrich, K. (2001). *Perancangan dan Pengembangan produk*. Jakarta: Salemba Teknika.
- Tjiptono. (2015). Keunggulan bersaing.

Tjiptono, F. (2007). Pemasaran Media. 241.

Tjiptono, F. (2015). 231.

Tjiptono, F. (2015). Pengertian Produk. 231.

Wahdiniwaty, E. S. (2009). Pengertian Wirausaha dan Kewirausahaan. 5.