

PERENCANAAN USAHA RESTORAN SUSHI-SAN

DI TSM CIBUBUR

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun oleh :

GAGAS ARYA GUMILANG

NIM : 2020407001

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

2023

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Gagas Arya Gumilang

Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 22 Maret 2001

NIM : 2020407001

Program Studi : Tata Hidang

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul: “Perencanaan Usaha Restoran Sushi-San di TSM Cibubur”. 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 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 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, 29 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Gagas Arya Gumilang

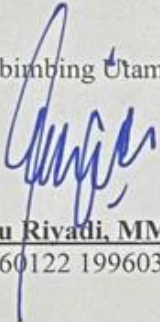
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

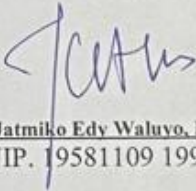
PERENCANAAN USAHA RESTORAN SUSHI-SAN DI TSM CIBUBUR

NAMA : Gagas Arya Gumilang
NIM : 2020407001
JURUSAN : Hospitality
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,


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

Bandung, 29 Agustus 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 USAHA RESTORAN SUSHI-SAN DI TSM CIBUBUR”

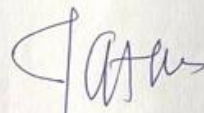
NAMA : GAGAS ARYA GUMILANG
NIM : 2020407001
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



Drs. Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19630830 199303 1 001

Bandung, 28 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

Dengan menyebut nama tuhan yang maha esa dan lagi maha penyayang, penulis bisa mengerjakan sebuah usulan penelitian Tugas Akhir mengenai business plan yang di beri judul “**Perencanaan Usaha Restoran Sushi-San di TSM Cibubur**”. penelitian ini dilkakukan dalam rangka untuk salah satu persyaratan kelulusan program studi Tata Hidang di jurusan Hospitaliti program Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunanya ini penulis mendapat berbagai macam referensi baik dari literasi maupun sumber-sumber lainnya. Tidak hanya itu penulis juga mendapat bantuan baik dari teman-teman sekelas TAH 6A, dosen-dosen pengajar di TAH, dan dosen pembimbing yang memberikan saran dan masukan yang membangun bagi usulan penelitian yang penulis ajukan. Di waktu dan tempat penulis ingin mengucapkan terimakasih 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., CHRMP. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saefudin, S.ST.Par., Mp.Par., CHE Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

4. Ibu Hanna Daniati, S.I.KOM.,M,M.PAR, CHE selaku ketua program studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.par selaku dosen pembimbing utama
6. Bapak Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.Par., CIQaR selaku dosen pembimbing kedua
7. Bapak/ibu dosen dari program studi Tata Hidang yang telah memberikan ilmu dan pengajaran selama 3 tahun ini.
8. Kepada admin program studi Tata Hidang yang telah membantu dalam proses pengurusan administrasi dan sebagainya
9. Kepada kedua orang tua penulis yang selalu memberikan semangat dan saran
10. Kepada teman-teman sekelas TAH 6A yang selalu menemani dan memberikan bantuan satu sama lain

Walaupun masih banyak lagi orang-orang yang penulis ingin ucapkan rasa terimakasih karena telah membantu proses penelitian ini, penulis berharap mendapatkan kritik dan saran yang dapat membangun untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Bandung, 23 April 2023

Penulis

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
BAB I.....	1
DESKRIPSI BISNIS.....	1
A. LatarBelakang.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis	3
1. Deskripsi Bisnis	3
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	4
3. Identitas Bisnis	5
C. Visi dan Misi.....	6
D. <i>SWOT Analysis</i>	6
E. Spesifikasi Produk/Jasa.....	9
F. Jenis Badan Usaha.....	9

G. Aspek Legalitas.....	10
BAB II.....	12
RENCANA PRODUK/JASA.....	12
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa.....	12
B. Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	13
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	14
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa.....	15
E. Mekanisme Quality Check.....	18
BAB III.....	20
RENCANA PEMASARAN.....	20
A. Riset Pasar.....	20
1. Segmen.....	20
2. Target.....	23
3. Positioning.....	23
B. Validasi Produk-Market Fit.....	24
C. Kompetitor.....	24
D. Program Pemasaran.....	26
E. Media Pemasaran.....	27
F. Proyeksi Penjualan.....	27

BAB IV	29
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	29
A. Identitas Owner/Founder.....	29
B. Struktur Organisasi.....	30
C. Job Analysis dan Job Description.....	30
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja.....	37
E. Service Scope.....	38
F. Action Plan dan Report.....	41
BAB V	42
ASPEK KEUANGAN	42
1. Metode Pencatatan Keuangan.....	42
1. Actual basis.....	42
2. Accrual basis.....	42
2. Capital Expenditure.....	42
1. tangible aset.....	42
2. intangible aset.....	46
3. working capital.....	47

C. Time Value Of Money.....	48
1. Present value.....	48
2. Future value.....	49
D.Pendanaan Investasi.....	50
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	51
1. Variable cost, fixed cost, dan mixed cost.....	51
2. Break Event Point.....	52
3. Cost Volume Profut.....	52
F. Identifikasi Cash Inflow dan Outflow.....	53
1. Operating Budget.....	53
2. Cash Flow Projection.....	54
3. Pengaruh Makro Ekonomi.....	55

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1 RESTORAN JEPANG DI TSM CIBUBUR.....	2
TABEL 1.2 <i>SWOT ANALYSIS</i>	7
TABEL 1.3 MENU SUSHI-SAN.....	9
TABEL 2.1 STANDARD RECIPE SALMON ROLL.....	15
TABEL 2.2 ALAT PENYAJIAN SUSHI-SAN.....	16
TABEL 2.3 KEMASAN TAKE AWAT SUSHI-SAN.....	17
TABEL 2.4 QUALITY CHECK SUSHI-SAN.....	18
TABEL PESAING LANGSUNG SUSHI-SAN.....	25
TABEL PROGRAM PEMASARAN SUSHI-SAN.....	26
TABEL PROYEKSI PENJUALAN SUSHI-SAN.....	27
TABEL PROYEKSI 5 TAHUN.....	28
TABEL IDENTITAS OWNER.....	29
TABEL JOB ANALYSIS & JOB DESCRIPTION.....	30
TABEL MANNING BUDGET SUSHI-SAN.....	38
TABEL ACTION PLAN & REPORT.....	41
TABEL TANGIBLE ASET SUSHI-SAN.....	43
TABEL TARIF PENYUSUTAN FISKAL.....	44
TABEL DEPRESIASI TANGIBLE ASET.....	44
TABEL INTANGIBLE ASET SUSHI-SAN.....	45
TABEL TARIF AMORTISASI.....	46
TABEL AMORTISASI INTANGIBLE ASET.....	46

TABEL WORKING CAPITAL SUSHI-SAN.....	47
TABEL PRESENT VALUE SUSHI-SAN.....	48
TABEL FUTURE VALUE SUSHI-SAN.....	49
TABEL MODAL AWAL SUSHI-SAN.....	49
TABEL VARIABLE COST, FIXED COST, MIXED COST.....	50
TABEL BREAK EVENT POINT.....	51
TABEL COST VOLUME PROFIT.....	51
TABEL INCOME STATEMENT SUSHI-SAN.....	52
TABEL OPERATIONAL CASH FLOW.....	53
TABEL CASH INFLOW&CASH OUTFLOW.....	53
TABEL INFLASI DI INDONESIA.....	55

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1 DESAIN LOGO SUSHI-SAN.....	4
GAMBAR 1.2 LOKASI SUSHI-SAN.....	5
GAMBAR DESAIN MENU SUSHI-SAN.....	12
GAMBAR SUSHI BUFFET.....	13
GAMBAR RATA-RATA USIA WARGA CIBUBUR.....	21
GAMBAR VALUE PREPOSITION CANVAS.....	24
GAMBAR STRUKTUR ORGANISASI SUSHI-SAN.....	30
GAMBAR LAYOUT SUSHI-SAN.....	39
GAMBAR DINE IN AREA SUSHI-SAN.....	39
GAMBAR DINE IN AREA SUSHI-SAN.....	40
GAMBAR RUMUS NET PRESENT VALUE.....	48
GAMBAR RUMUS PRESENT VALUE.....	49

DAFTAR PUSTAKA

- Jack D. Ninemeier, David K. Hayes. (2006). *Restaurant Operations Management: Principles and Practices*. Pearson Prentice Hall.
- Richard Sihite. (2000). *Food Product (Dasar- DasarTata Boga)*. Surabaya: Penerbit SIC.
- David E. Carter. (2003). *The Big Book of Logos :* Paperback. Harper Design.
- Fandy Tjiptono. (2000). *Perspektif Manajemen dan Pemasaran Kontemporer*. Penerbit Andi Yogyakarta.
- Freddy. (2013). *Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT Cara Perhitungan Bobot, Rating, dan OCAI*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- John R. Walker. (2013). *The Restaurant From Concept to Operation*. Wiley; 7th edition.
- Putu Juli Ardika. (2022). *Industri Makanan dan Minuman Tumbuh 3,57% di Kuartal III-2022*. Retrieved from <https://kemenperin.go.id/artikel/23696/Kemenperin: Industri-Makanan-dan-Minuman-Tumbuh-3,57-di-Kuartal-III-2022>.
- BPK. (2020). *UUD Cipta Kerja Nomor 11 Tahun 2022*. Retrieved from <https://peraturan.bpk.go.id/jenis-badan-usaha>.
- Christina Andhika. (2017). *Menelusur Riwayat dan Perjalanan 'Hidup' Sushi*.

Retrieved from <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup//menelusur-riwayat-dan-perjalanan-hidup-sushi>.

Tripadvisor LLC. (2023). *Restaurant Sushi di Jakarta*. Retrieved from [://www.tripadvisor.co.id/Restaurants-g294229-c38-Jakarta](https://www.tripadvisor.co.id/Restaurants-g294229-c38-Jakarta).

KBBI. (2023). *Kamu Besar Bahasa Indonesia*. Retrieved from <https://kbbi.web.id/sushi/susyi>.

Djaslim Saladin. (2004). *Manajemen pemasaran : analisis, perencanaan, pelaksanaan, dan pengendalian*. Penerbit Linda Karya, Bandung.

Fagarial. (2019). *Japanese sushi buffet*. Retrieved from <https://www.Japanese-buffet-lunch.html//2019>.

William J.S. (2012). *Marketing Principles*. Penerbit Erlangga Jakarta.

Ravianto. (2005). *Produktivitas dan Pengukuran*. Penerbit Binaman Aksara, Jakarta.

Robby S. (2013). *Riset Pemasaran*. Retrieved from <https://www.riset-pemasaran-definisi-tujuan-dan-cara-melakukan>.

Tjiptono. (2012). *Strategi pemasaran*. Edisi.3, Yogyakarta, Andi.

Badan Pusat Statistik. (2022). *Rata-rata usia penduduk warga Cibubur*. retrieved from <https://jaktimkota.bps.go.id>.

Kotler. (2016). *Manajemen Pemasaran*. Edisi.12, Penerbit Erlangga, Jakarta.

Friadi. (2022). *Pengertian Kompetitor*. Retrieved from <https://e-journal-stie-trianandra.ac.id>.

Tjiptono. (2012). *Strategi pemasaran*. Edisi.2, Yogyakarta, Andi

Ardy. (2020). *Job analisis dan Job description pekerjaan*. Retrieved from

<https://myrobin.id/job-description>.

Oviantari. (2015). *Akuntansi bisnis dan ekonomi. Volume 1*, penerbit ISSN: 24460-030X.

Umar. (2009). *Metode penelitian dan tesis bisnis*. Penerbit rajawali persada, Jakarta.

Weygandt. (2010). *Accounting intermediate. Jilid 3* Penerbit erlangga

BPK. (2013). *Permen Dalam Negeri No. 64 Tahun 2013 Pasal 1 Ayat 10*.

Retrieved from <https://peraturan.bpk.id>

Cahyani. (2017). *Jurnal ilmu dan riset akuntansi*. Retrieved from

<https://jurnal.stiesia.ac.id>

Kemenku. (2020). *Penyusutan dan amortisasi*. Retrieved from

<https://pajak.go.id/id/penyusutan-dan-amortisasi>

PSAK 19. (2018). *Aset tidak berwujud*. Retrieved from <https://www.jurnal-nusantara.com>

Antonio. (2001). *Teori bank Syariah*. Penerbit gema insani press, Jakarta.

Brigham & Houston. (2001). *Finance Management, edisi 2*. Penerbit Erlanagga, Jakarta.

Purwanti. (2013). *Akuntansi Manajemen. Edisi 3*, penerbit Mitra wacana media Jakarta.

Djarwanto. (2000). *Capital Budgeting*. Penerbit BPFE UGM, Yogyakarta.

Cokind & Lins. (2007) *Cost Management*. Penerbit salemba empat, Jakarta.

Ikhsan. (2009). *Akuntansi keperilakuan. Edisi 2* Penerbit salemba empat, Jakarta

James C. (2004). *Tax knowledge, penalties and tax compliance*. Penerbit

Erlangga, Jakarta

*Sadorno. (2011). Pengantar teori ekonomi makro. Penerbit PT. raja grafindo
persada Jakarta*

*BPS. (2023). Inflasi di Indonesia. Retrieved from [https://badan-pusat-
statistik.go.id](https://badan-pusat-statistik.go.id),*