

**PERENCANAAN USAHA KEDAI MOCKTAIL
DI JALAN SULTAN AGUNG KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

JARJI ZAIDAN

NIM : 2020407081

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN USAHA KEDAI MOCKTAIL DI JALAN SULTAN AGUNG KOTA BANDUNG

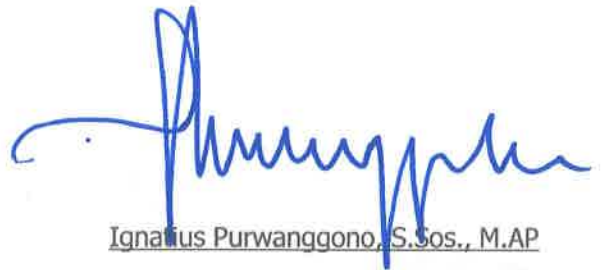
NAMA : JARJI Z Aidan
NIM : 2020407081
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Budi Wibowo, S.E., M.M.Par., CHE
NIP. 197809082011011008

Pembimbing Pendamping,



Ignatius Purwanggono, S.Sos., M.AP

Penguji I,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Penguji II,



Dodi Affandi, SS., MM.Par.
NIP. 197810152005021001

Bandung, Agustus 2023

Mengetahui,

Wakil Kepala Bidang. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE.
NIP. 197103161996032001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHI
NIP. 197105061998031001

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Jarji Zaidan
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 25 April 2023
NIM : 2020407081
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
“PERENCANAAN USAHA KEDAI MOCKTAIL DI JALAN SULTAN AGUNG 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, 31 Agustus 2023



Jarji Zaidan

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT, atas rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat diberi kelancaran dalam menyusun Tugas Akhir yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul “*PERENCANAAN USAHA KEDAI MOCKTAIL DI JALAN SULTAN AGUNG KOTA BANDUNG*”.

Dalam proses penyusunan usulan penelitian ini, penulis sangat menyadari bahwa tanpa bimbingan, arahan, kritik, dan saran yang membangun dari berbagai pihak, sangat sulit bagi penulis untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan lancar. Oleh karena itu izinkan penulis 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 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 Budi Wibowo, SE., MM.Par CHE selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberi arahan, kritik, dan saran dalam penyusunan Tugas Akhir.

6. Bapak Ignatius Purwanggono, S.Sos., M.AP selaku Dosen Pendamping yang telah memberikan waktu dan dukungan dalam proses penyusunan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen, Staff Administrasi, dan tenaga pengajar Politeknik Pariwisata NHI Bandung khususnya program studi Tata Hidang.
8. Orangtua, Keluarga, dan Orang-orang terdekat yang selalu memberikan dukungan secara materi, non materi, maupun secara moral.
9. Seluruh rekan mahasiswa Tata Hidang 6B angkatan 2020 yang selalu memberikan dukungan serta semangat selama penyusunan usulan penelitian.
10. Pihak-pihak lain yang tidak bisa penulis sebut satu persatu yang juga memberikan dukungan serta solusi sehingga usulan penelitian ini selesai.

Penulis menyadari Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan masih membutuhkan evaluasi, sehingga penulis mengharap kritik dan saran yang membangun agar Tugas Akhir ini semakin berkembang lebih baik lagi.

Bandung, 2023

Penulis

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|-------------------------------------------------|---------|
| KATA PENGANTAR | i |
| DAFTAR ISI | iii |
| DAFTAR GAMBAR | viii |
| DAFTAR LAMPIRAN | ix |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. LATAR BELAKANG | 1 |
| B. GAMBARAN UMUM BISNIS | 5 |
| 1. DESKRIPSI BISNIS | 5 |
| 2. DESKRIPSI LOGO & NAMA | 6 |
| 3. IDENTITAS BISNIS | 7 |
| 4. VISI DAN MISI | 9 |
| 5. ANALISIS SWOT | 10 |
| 6. SPESIFIKASI PRODUK | 11 |
| 7. JENIS BADAN USAHA | 12 |
| 8. ASPEK LEGALITAS | 13 |
| BAB II ASPEK PRODUK | 15 |
| A. DAFTAR & DESKRIPSI PRODUK | 15 |
| B. ANALISIS KEUNGGULAN PRODUK | 19 |
| C. PENENTUAN KAPASITAS & RENCANA PRODUKSI | 21 |

| | |
|-----------------------------------------------------------------|----|
| D. PENYAJIAN & KEMASAN PRODUK | 26 |
| E. MEKANISME QUALITY CHECK..... | 30 |
| BAB III RENCANA PEMASARAN | 32 |
| A. RISET PASAR (SEGMENTASI, TARGET PASAR, POSITIONING) | 32 |
| 1. SEGMENT PASAR | 32 |
| 2. TARGET PASAR..... | 35 |
| 3. POSITIONING..... | 35 |
| B. VALIDASI PRODUK | 36 |
| C. KOMPETITOR | 40 |
| D. PROGRAM PEMASARAN | 42 |
| E. MEDIA PEMASARAN..... | 44 |
| F. PROYEKSI PENJUALAN | 45 |
| BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL..... | 48 |
| A. IDENTITAS <i>OWNER</i> | 48 |
| B. STRUKTUR ORGANISASI..... | 48 |
| C. <i>JOB ANALYSIS & JOB DESCRIPTION</i> | 49 |
| D. ANGGARAN TENAGA KERJA | 51 |
| E. SERVICE SCAPE (LAYOUT/FLOW)..... | 52 |
| F. ACTION PLAN & REPORT | 53 |
| BAB V ASPEK KEUANGAN..... | 75 |

| | |
|----------------------------------------------------------------|----|
| A. METODE PENCATATAN KEUANGAN..... | 75 |
| B. <i>CAPITAL EXPENDITURE (IDENTIFIKASI INITIAL INVESMENT)</i> | |
| 76 | |
| C. <i>WORKING CAPITAL (MODAL KERJA)</i> | 79 |
| D. PENDANAAN / PEMBIAYAAN INVESTASI..... | 79 |
| E. PENENTUAN TITIK IMPAS DAN LABA YANG DITAWARKAN | 82 |
| F. IDENTIFIKASI CASH INFLOW DAN OUTFLOW..... | 90 |
| 1. OPERATING BUDGET..... | 90 |
| 2. <i>CASH FLOW PROJECTION</i> | 91 |
| DAFTAR PUSTAKA | 72 |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | 75 |
| LAMPIRAN 1..... | 75 |
| LAMPIRAN 2..... | 76 |
| LAMPIRAN 3..... | 80 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1. JUMLAH USAHA & EKONOMI KREATIF DI KOTA BANDUNG... | 2 |
| 2.DAFTAR SEKOLAH DAN UNIVERSITAS DI SEKITAR JALAN SULTAN AGUNG KOTA BANDUNG..... | 4 |
| 3.DAFTAR & DESKRIPSI PRODUK MENU MOCKTAIL..... | 16 |
| 4.DAFTAR & DESKRIPSI PRODUK MENU MAKANAN RINGAN.. | 17 |
| 5.SEATING CAPACITY KEDAI MOCKTAIL SULTAN..... | 21 |
| 6.STANDARD RECIPE & SELLING PRICE MENU MOCKTAIL..... | 22 |
| 7.STANDARD RECIPE & SELLING PRICE MENU MAKANAN RINGAN..... | 24 |
| 8.PENYAJIAN & PENGEMASAN PRODUK MOCKTAIL..... | 27 |
| 9.PENYAJIAN & PENGEMASAN PRODUK MAKANAN RINGAN..... | 28 |
| 10.KUESIONER VALIDASI PRODUK KEDAI MOCKTAIL SULTAN..... | 37 |
| 11.PESAING LANGSUNG KEDAI MOCKTAIL SULTAN..... | 40 |
| 12.PESAING TIDAK LANGSUNG KEDAI MOCKTAIL SULTAN.. | 40 |
| 13.RENCANA PROMOSI KEDAI MOCKTAIL SULTAN TAHUN 2024..... | 42 |
| 14.PROYEKSI PENJUALAN KEDAI MOCKTAIL SULTAN TAHUN 2024..... | 46 |
| 15.ANGGARAN KARYAWAN KEDAI MOCKTAIL SULTAN..... | 52 |
| 16.ACTION PLAN KEDAI MOCKTAIL SULTAN..... | 54 |
| 17.TANGIBLE INVESMENT KEDAI MOCKTAIL SULTAN..... | 77 |

| | |
|---------------------------------------------------|----|
| 18.INTANGIBLE INVESTMENT KEDAI MOCKTAIL SULTAN... | 78 |
| 19.WORKING CAPITAL KEDAI MOCKTAIL SULTAN TAHUN | |
| 2024..... | 79 |
| 20.INVESTMENT STRUCTURE..... | 82 |
| 21.VARIABLE COST KEDAI MOCKTAIL SULTAN..... | 83 |
| 22.FIXED COST..... | 85 |
| 23.MIXED COST..... | 85 |
| 24.BREAK EVEN POINT..... | 87 |
| 25.PROJECT INCOME STATEMENT..... | 91 |
| 26.CASH FLOW KEDAI MOCKTAIL SULTAN..... | 93 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 1.GAMBAR LOGO "KEDAI MOCKTAIL SULTAN"..... | 6 |
| 2.LOKASI USAHA KEDAI MOCKTAIL SULTAN..... | 8 |
| 3.DENAH LOKASI KEDAI MOCKTAIL SULTAN | 9 |
| 4.DESAIN MENU PERENCANAAN USAHA "KEDAI MOCKTAIL SULTAN" | 18 |
| 5. BEBERAPA CONTOH PROMOSI MENU KEDAI MOCKTAIL SULTAN DI INSTAGRAM DAN TIKTOK..... | 45 |
| 6.GRAFIK PROYEKSI PENJUALAN KEDAI MOCKTAIL SULTAN TAHUN 2024 | 47 |
| 7.STRUKTUR ORGANISASI KEDAI MOCKTAIL SULTAN..... | 49 |
| 8.DENAH LAYOUT KEDAI MOCKTAIL SULTAN..... | 53 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|-----------------------------------------------------------|---------|
| 1.BIODATA..... | 75 |
| 2.STANDARD RECIPE MENU MOCKTAIL & MAKANAN RINGAN | 76 |
| 3.TURNITIN..... | 80 |

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. (2002). *Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Asmana, A. (n.d.). *Legal Studies Blogspot*. Retrieved from Legal Studies Blogspot: <https://legalstudies71.blogspot.com/2021/10/akuntansi-berbasis-kas-pengertian-dan.html>
- Assauri, S. (2002). *Manajemen Pemasaran*.
- Ekawatiningsih. (2008). Restoran Jilid 3. In E. dkk, *Restoran Jilid 3* (pp. 424-425). Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Fatmah. (2020). *Analisis dan Rancangan Pekerjaan*. Research Gate.
- Gilang, Y. (n.d.). Bab 2 Tinjauan Pustaka. Bandung: unikom .
- Harmoni. (2020, Agustus 5). *Harmoni*. Retrieved from Harmoni: Menggunakan CVP untuk menentukan titik impas perusahaan juga memberikan gambaran tentang berapa banyak produksi yang diperlukan untuk menghasilkan keuntungan.
- Harmoni. (2020, December). *Harmony*. Retrieved from Hardmony: <https://www.harmony.co.id/blog/working-capital-modal-kerja-memaksimalkan-pembiayaan-operasional-perusahaan/>
- HSB. (2023). *HSB Blog*. Retrieved from HSB Blog: <https://blog.hsb.co.id/pengetahuan-keuangan/apa-itu-equity/>
- Idris, M. (2021). Investasi : Pengertian, Jenis, Contoh, dan Manfaatnya. *Kompas*.
- Ishikawa, K. (1991). *Introduction To Quality Control*. Chapman & Hall.

- Kamal. (n.d.). *Gramedia Blog*. Retrieved from Gramedia Blog:
<https://www.gramedia.com/literasi/akuntansi-keuangan/>
- Keegan, & Green. (2017). *Global Marketing*. Pearson.
- Kho, B. (2019, May 12). *ilmumanajemenindustri*. Retrieved from
ilmumanajemenindustri: <https://ilmumanajemenindustri.com/pengertian-biaya-tetap-fixed-cost-contoh-biaya-tetap/>
- Kumalasari, R. (2022). Manfaat dan Resiko Berinvestasi. *majoo*.
- Laily, I. N. (2022). Pengertian Variable Cost Beserta Ciri-Ciri, Jenis, dan Contohnya. *Kata Data*.
- Lubis. (2004). *Asesmen Berkelanjutan, Konsep Dasar, Tahapan Pengembangan dan Contoh*. Surabaya: UNESA University Press.
- Maholtra, N. K. (2010). *Marketing Research*. Pearson Education.
- Mardia dkk. (2021). *Strategi Pemasaran*.
- Martina. (2020). Owner's Equity Dalam Akuntansi. *UKIRAMA*.
- Moechtar, O. (2019). *Teknik Pembuatan Akta Badan Hukum dan Badan Usaha di Indonesia*. Pusat Penerbitan dan Percetakan Universitas Airlangga.
- Mulyadi. (2009). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.
- Navarone. (2003). Analisis Pengaruh Tingkat Kesuksesan Produk Baru. *Jurnal Sains Pemasaran Indonesia*.
- OCBC, R. (2021). Break Even Point. *OCBC NISP*.
- Oliver, A. (2023). Action Plan. *Glints*.
- Pornawan, O. S., & Priharto, S. (n.d.). *Kledo Blogspot*. Retrieved from Kledo Blogspot:
<https://kledo.com/blog/intangible-adalah/>
- Priharto, S. (n.d.). *Kledo*. Retrieved from Kledo: <https://kledo.com/blog/cost-volume-profit/>

- Priharto, S. (n.d.). *Kledo*. Retrieved from Kledo: <https://kledo.com/blog/cash-flow-forecasting/>
- Putri, N. (2020). Anggaran Tenaga Kerja. *Academia Edu*.
- Rachmansyah, D. (2016). *Super Komplet Panduan Mendirikan PT,CV, dan Badan Usaha Lainnya*. Yogyakarta: Penerbit Laksana.
- Rahardja, P., & Marunung, M. (2008). *Pengantar Ilmu Ekonomi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia .
- Rahim, R. (2022). Pengaruh Minat Konsumen Dan Spesifikasi Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk. *Journal Economic Management Business*, 150.
- Rahmiyati, A. L. (2021). *Buku Ajar Konsep Dasar Pembiayaan dan Penganggaran Kesehatan*.
- Rangkuti, F. (2004). *The Power Of Brand*. Gramedia Pustaka Utama.
- Riswanda. (2022, May 10). Product Validation. *Medium*.
- Rizki, U. A. (n.d.). Pengenalan Teori Service Scape Dan Penerapannya Dalam Desain Interior.
- Rustan, S. (2009). *Mendesain Logo*.
- Sadiman. (n.d.). *Media Pendidikan : Pengertian, Pengembangan, dan Pemanfaatannya*.
- Simanjuntak, M. (2021). *Perancangan Organisasi dan Sumber Daya Manusia*.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Tjiptono, F. (2015). Strategi Pemasaran. In F. Tjiptono, *Strategi Pemasaran* (p. 88). Yogyakarta: Andi.
- Unggul, U. E. (n.d.). <https://bahan-ajar.esaunggul.ac.id/eba916/wp-content/uploads/sites/937/2019/10/2b.-Materi2b-Peramalan-Penjualan.pdf>. Retrieved from <https://bahan-ajar.esaunggul.ac.id/eba916/wp-content/uploads/sites/937/2019/10/2b.-Materi2b-Peramalan-Penjualan.pdf>.
- Vincentiar, P. (2022). *Klik Pajak ID*. Retrieved from <https://klikpajak.id/blog/capital-expenditure/>
- Wisnu, Y. (2022, December). *IDN TIMES*. Retrieved from IDN TIMES: <https://www.idntimes.com/business/economy/yogama-wisnu-oktyandito/pengertian-bisnis-menurut-para-ahli-terlengkap>
- Wiyatno, T. N. (2021). *Perilaku Organisasi*.