

**PERENCANAAN BISNIS KEDAI PEMPEK 17  
DI KOTA CIMAHI**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

**JESICA HASIANI PANGGABEAN**

**Nomor Induk : 2020407010**

**JURUSAN HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI  
TATA HIDANG**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG**

**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN

### “PERENCANAAN BISNIS KEDAI PEMPEK 17 DI KOTA CIMAHI”

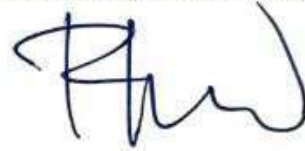
NAMA : JESICA HASIANI PANGGABEAN  
NIM : 2020407010  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Bandung, 30 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama,




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

## LEMBAR PENGESAHAN

### "PERENCANAAN BISNIS KEDAI PEMPEK 17 DI KOTA CIMAHI"

NAMA : JESICA HASIANI PANGGABEAN  
NIM : 2020407010  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.  
NIP. 19710316199603 2 001

Pembimbing Pendamping,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Penguji I,



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

Penguji II,



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

Bandung, 21 Agustus 2023

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

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Jesica Hasiani Panggabean  
Tempat/Tanggal Lahir : Cimahi, 2 Januari 2001  
NIM : 2020407010  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul : **“Perencanaan Bisnis Kedai Pempek 17 Di Kota Cimahi”** 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, 21 Agustus 2023

Yang membuat pernyataan,



Jesica Hasiani Panggabean  
NIM. 2020407010

## **KATA PENGANTAR**

Salam sejahtera bagi kita semua, puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah memampukan penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini sebagai salah satu syarat untuk menempuh studi Diploma III Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS KEDAI PEMPEK 17 DI KOTA CIMAHI”**

Dengan ini, penulis menyadari bahwa dalam menyusun Tugas Akhir ini, penulis mendapat dukungan dari berbagai pihak. Maka dari itu, pada kesempatan ini penulis dengan penuh rasa hormat dan kerendahan hati ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung dan membimbing penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Secara khusus, penulis mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya 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 Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.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. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. selaku pembimbing utama penulis yang sudah meluangkan waktu untuk membimbing serta memberikan arahan, saran, dan kritik kepada penulis
6. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. selaku pembimbing pendamping penulis yang juga telah membimbing, dan meluangkan waktu serta memberikan koreksi dalam penulisan ini.
7. Seluruh Dosen Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah mendidik penulis selama masa perkuliahan.
8. Kepada orang tua dan keluarga penulis yang senantiasa mendoakan dan memberikan dukungan kepada penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.

Penulis memahami bahwa karena keterbatasan pengalaman dan pengetahuan yang penulis miliki, masih terdapat kekurangan dalam pembuatan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis dengan senang hati menerima saran dan kritik yang membangun dari semua pihak. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Bandung, 21 Agustus 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI .....	iii
DAFTAR TABEL .....	v
DAFTAR GAMBAR .....	vi
EXECUTIVE SUMMARY .....	vii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Gambaran Umum Bisnis .....	3
1. Deskripsi Bisnis.....	3
2. Deskripsi Logo dan Nama .....	4
3. Identitas Bisnis .....	6
C. Visi dan Misi.....	7
D. Analisa SWOT .....	8
E. Spesifikasi Produk.....	11
F. Jenis Badan Usaha.....	12
G. Aspek Legalitas.....	14
BAB II ASPEK PRODUK.....	17
A. Deskripsi Produk.....	17
B. Analisa Keunggulan Produk .....	20
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi .....	22
D. Penyajian dan Kemasan Produk.....	23
E. Mekanisme <i>Quality Check</i> .....	25
BAB III RISET PASAR.....	28
A. Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i> ).....	28
1. Segmenting Pasar.....	28
2. Target Pasar.....	29
3. <i>Positioning</i> .....	30

B. Validasi Produk.....	30
C. Kompetitor.....	32
D. Program Pemasaran.....	33
E. Media Pemasaran .....	35
1. Instagram .....	36
2. TikTok .....	37
F. Proyeksi Penjualan.....	38
<b>BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL.....</b>	<b>41</b>
A. Identitas <i>Owner</i> .....	41
B. Struktur Organisasi.....	42
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i> .....	45
D. <i>Manning Budget</i> /Anggaran Tenaga Kerja.....	48
E. <i>Service Scape (Layout/Flow)</i> .....	49
F. <i>Action Plan &amp; Report</i> .....	51
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN.....</b>	<b>54</b>
A. Metode Pencatatan Akuntansi .....	54
1. <i>Cash Basis</i> .....	54
2. <i>Accrual Basis</i> .....	55
B. <i>Capital Expenditure (Identifikasi Initial Invesment)</i> .....	55
1. <i>Tangible Investment</i> .....	56
2. <i>Intangible Investment</i> .....	58
3. <i>Working Capital</i> .....	59
C. Pendanaan Investasi .....	60
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan .....	62
1. <i>Variable Cost</i> .....	62
2. <i>Fixed Cost</i> .....	62
E. Identifikasi <i>Cash Inflow &amp; Outflow</i> .....	64
1. <i>Operating Budget</i> .....	65
2. <i>Cash Flow Projection</i> .....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>67</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>69</b>



## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. 1 Analisa SWOT .....	10
1. 2 Spesifikasi Produk Makanan .....	10
1. 3 Spesifikasi Produk Minuman.....	12
2. 1 Deskripsi Produk Makanan .....	17
2. 2 Deskripsi Produk Minuman.....	19
2. 3 <i>Packaging Dine In</i> .....	24
2. 4 <i>Packaging Take Away</i> .....	25
2. 5 <i>Quality Checking</i> .....	26
3. 1 Validasi Produk Kedai Pempek 17 .....	31
3. 2 Daftar Pesaing Kedai Pempek 17 .....	33
3. 3 Program Pemasaran.....	34
3. 4 Proyeksi Penjualan Tahun Pertama.....	39
3. 5 Proyeksi Penjualan Dalam 5 Tahun.....	40
4. 1 <i>Job Description</i> .....	47
4. 2 Anggaran Tenaga Kerja.....	48
4. 3 <i>Description Action Plan</i> .....	52
5. 1 <i>Tangible Investment</i> .....	56
5. 2 <i>Intangible Asset</i> .....	59
5. 3 <i>Amortization Intangible Asset</i> .....	59
5. 4 <i>Working Capital</i> .....	60
5. 5 <i>Investment Structure</i> .....	61
5. 6 <i>Variable Cost</i> .....	62
5. 7 <i>Fixed Cost</i> .....	63
5. 8 <i>Mixed Cost</i> .....	63
5. 9 <i>Break Even Point</i> .....	64
5. 10 <i>Income Statement</i> .....	65
5. 11 <i>Cash Flow Projection</i> .....	66

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. 1 Logo Kedai Pempek 17 .....	5
1. 2 Denah Lokasi Kedai Pempek 17 .....	6
1. 3 Lokasi Kedai Pempek 17 .....	7
2. 1 Menu Kedai Pempek 17 .....	20
3. 1 <i>Instagram</i> Kedai Pempek 17 .....	37
4. 1 Struktur Organisasi Kedai Pempek 17 .....	44
4. 2 Tampak Dalam Kedai Pempek 17 .....	49
4. 3 Tampak Kasir Kedai Pempek 17 .....	49
4. 4 Denah Kedai Pempek 17 .....	50

## EXECUTIVE SUMMARY



Perencanaan bisnis yang akan disusun oleh penulis ialah usaha yang bernama Kedai Pempek 17 di Kota Cimahi. Penulis membuat usaha ini dikarenakan belum menemukan adanya kedai pempek yang beroperasi di Kota Cimahi yang tepatnya di Jalan Kerkof. Maka dari itu, penulis memilih untuk merencanakan bisnis ini agar masyarakat dapat mengenal dan menikmati hidangan asal Kota Palembang ini. Olahan ikan tenggiri dengan tepung sagu lalu disajikan dengan kuah cuko dapat dinikmati oleh para konsumen.

Kedai Pempek 17 ini berlokasi di Jalan Kerkof No. 54, Kelurahan Leuwigajah, Kecamatan Cimahi Selatan, Kota Cimahi, Jawa Barat 40532. Lokasi ini dipilih karena menjadi lokasi yang strategis untuk mendapatkan konsumen. Kedai ini menawarkan empat menu pempek dan dua menu minuman dengan harga yang terjangkau. Penulis berharap bisnis kedai ini mampu menjadi kedai yang dikenal dan dapat menarik perhatian para konsumen.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. (2009). *Designing brand identity: An essential guide for the whole branding team*. Canada: John Willey & Sons, Inc.
- Aditya. (2020). *Visi dan Misi Perusahaan*, Jakarta: CV. Antar Bangsa.
- Agus Harjito dan Martono, 2014. *Manajemen Keuangan*. Edisi revisi, Cetakan keempat, Penerbit : EKONISIA, Yogyakarta.
- Amin, P., & Siti, U. (2020). *Hukum Dagang dan Aspek Legalitas Usaha*. Bogor: Penerbit Lindan Bestari.
- Burt Nanus, 2001. *Kepemimpinan Visioner*, Prenhalindo, Jakarta
- Iskandar, R., Riyadi, H., & Mardiyah, A.T. (2023) *Analysis of the Feasibility Study of the Djamoelenial Kedai in terms of Financial Aspects*. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan* 11(1). 17-25  
DOI: <https://doi.org/10.36983/japm.v11i1.421>
- Iskandar, R., & Rumayar., C.H. (2023) *Pengendalian Biaya Makanan dan Minuman Jilid 1*. Rumah Literasi Publishing
- Kotler dan Armstrong (2018). *Prinsip-prinsip Marketing Edisi Ke Tujuh*. Jakarta: Salemba Empat
- Kotler, Philip; Armstrong, Garry, 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran, Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Lathif, A. B. (2021). *Minat pelanggan terhadap implementasi produk pembiayaan qardh bisyarti rahni di BMT USA Cabang Nalumsari Jepara (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim)*.
- Manullang, M., & Hutabarat, E. (2013). *Manajemen pemasaran*.
- Mulyadi. 2010. *Sistem Akuntansi, Edisi ke-3, Cetakan ke-5*. Penerbit Salemba Empat, Jakarta.
- Mustafa, H. (2017). *Manajemen Keuangan*. Yogyakarta: CV Andi Offset
- Osterwalder, Alexander (2005-11-05). "What is a business model?". Alex Media Komputindo, Jakarta; Indonesia
- Pride, William M., Hughes, Robert J., dan Kapoor, Jack R. 2014. *Pengantar Bisnis*,

Salemba Empat, Jakarta, 12610.

Rakhmayanti, R. (2021). Pemahaman Visi, Misi dan Dampaknya terhadap Kinerja Organisasi, *Prosiding Hubungan Masyarakat*, UNISBA, 451.

Rifa'i, M., Sasongko, T., & Indrihastuti, P. (2019). Meningkatkan keunggulan bersaing produk melalui inovasi dan orientasi pasar pada usaha sektor industri kreatif di kota malang. *Jurnal Ekbis: Analisis, Prediksi dan Informasi*, 20(1), 1194-1205.

Sihotang, Emil Hasudungan, 2014. *Pempek Bunting (Perencanaan Pendirian Usaha Pempek)*. STIE Multi Data Palembang

Swardikun. (2000). Teori Logo Tujuan Dan Fungsi. *Teori Logo*, 7.

Wibisono. (2006). Visi Misi. Retrieved from Sarjana Ekonomi:

<https://sarjanaekonomi.co.id/pengertian-visi-dan-misi-menurut-para-ahli/>