

**PERENCANAAN BISNIS RESTORAN CRUNCHAUS SALAD BAR
DI DAERAH DAGO, KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
dalam menempuh studi pada
Program Diploma III



Oleh :

Mochamad Fachrul Bagaswara

NIM : 2020407053

JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI TATA HIDANG
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

PERNYATAAN MAHASISWA

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Mochamad Fachrul Bagaswara

Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 24 Oktober 2001

NIM : 2020407053

Program Studi : Tata Hidang

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir ini berjudul “Perencanaan Bisnis Restoran Crunchaus Salad Bar” adalah hasil karya saya sendiri dan bukan hasil plagiarisme, kutipan, penyusunan orang atau pihak lain dengan cara yang tidak sesuai dengan peraturan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Tugas Akhir ini tidak memuat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan oleh orang atau pihak lain, maka secara jelas dirujuk secara tertulis dalam naskah pada sumber, nama penulis, dan daftar pusaka.
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, 3 Juli 2023
Yang membuat pernyataan



Mochamad Fachrul Bagaswara

2020407053

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"PERENCANAAN BISNIS RESTORAN CRUNCHY SALAD BAR DI DAERAH DAGO, KOTA BANDUNG"

NAMA : MOCHAMAD FACHRUL BAGASWARA
NIM : 2020407053
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,

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

Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

Nova Maulidjan Hidayat, S.E., M.M.
NIP. 19821216 201101 1 003

Penguji II,

Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.Par., M.Sc.
NIP. 19851224 201101 1 010

Bandung, 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

Alhamdulillah, puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya, atas segala nikmat sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan lancar tanpa hambatan. Tugas Akhir untuk menjalani program studi Diploma III Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang berjudul **“PERENCANAAN BISNIS RESTORAN CRUNCHAUS SALAD BAR DI DAERAH DAGO, KOTA BANDUNG”**. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis menyadari bahwa Tugas Akhir mengandung banyak kesalahan dalam kosakata, tata bahasa, etika, dan isi. Tanpa adanya bimbingan dan bantuan dari semua pihak, akan sulit bagi penulis untuk dapat menyelesaikan penelitian ini dengan lancar. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah memberikan bantuan dan bimbingan. Pada kesempatan ini penulis dapat mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc., sebagai Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu DR. ER. Ummi Kalsum, M.M.Par., CHRMP. Sebagai Kepala Bagian Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE. Sebagai 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, B.A,M.M.Par., CHE. Selaku Dosen Pembimbing Utama penulis yang telah bersedia memberikan masukan, dukungan, dan membimbing penulis dalam menyusun Tugas Akhir ini.
6. Bapak Deden Rudy Mustafa, S.Sos, M.M. sebagai Dosen Pembimbing Pendamping yang telah meluangkan waktunya untuk membantu dan membimbing penulis dalam menyusun tugas akhir ini.
7. Seluruh jajaran dosen Manajemen Tata Hidang dan Staff Administrasi pengajar di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah memberikan ilmu serta pengalaman selama penulis mengikuti perkuliahan.
8. Teman – teman kelas TAH 6B Angkatan 2020 yang telah sama – sama melakukan perjuangan serta memberikan *support* baik secara materi dan memberikan semangat serta membantu sehingga tugas akhir ini selesai. Penulis dengan sadar mengakui bahwa masih terdapat banyak kekurangan pada Tugas Akhir ini, oleh karna itu, penulis sangat menerima baik kritik maupun saran dari pembaca.
9. Kepada keluarga, Pasangan yang telah membantu dan menemani pada saat penulis mengerjakan Tugas Akhir ini.

Bandung, 3 Juli 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vi
EXECUTIVE SUMMARY.....	vii
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis.....	4
1. Deskripsi Bisnis.....	4
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	7
3. Identitas Bisnis	9
C. Visi dan Misi	11
D. SWOT Analysis.....	11
E. Spesifikasi Produk/Jasa	13
F. Jenis/Badan Usaha.....	15
G. Aspek Legalitas.....	17
BAB II	18
ASPEK PRODUK DAN JASA	18
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	18
B. Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	21
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	22
D. Penyajian dan Kemasan Produk.....	27
E. Mekanisme Quality Check.....	30
BAB III.....	33
RENCANA PEMASARAN	33
A. Riset pasar (Segmen, Target, Positioning)	33
B. Validasi produk – market fix.....	36
C. Kompetitor	38
D. Program Pemasaran.....	40
E. Media Pemasaran	42

F. Proyeksi Penjualan	45
BAB IV	48
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	48
A. Identitas Owner/Founder	48
B. Struktur Organisasi.....	49
C. Job Analysis dan Job Description	52
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja	57
E. Service Scape (Layout/Flow)	58
F. Action Plan & Report	61
BAB V	63
ASPEK KEUANGAN.....	63
A. Metode Pencatatan Akuntansi	63
B. Capital Expenditure (Indication Initial Investment)	64
C. Pendanaan Investasi : (Agency Theory).....	68
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	69
E. Identifikasi Cash Inflow dan Outflow	71
DAFTAR PUSTAKA	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Restoran Crunchaus Salad Bar	8
Gambar 1. 2 Peta Lokasi Restoran Crunchaus Salad Bar.....	10
Gambar 1. 3 Tempat Restoran Crunchaus Salad Bar	10
Gambar 2. 1 Menu Makanan di Restoran Crunchaus Salad Bar	21
Gambar 3. 1 Grand Opening di Instagram Restoran Crunchaus Salad Bar.....	44
Gambar 3. 2 Grand Opening di Tiktok Restoran Crunchaus Salad Bar.....	45
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Restoran Crunchaus Salad Bar	50
Gambar 4. 2 Denah Restoran Crunchaus Salad Bar.....	59
Gambar 4. 3 Area Dining Room	60
Gambar 4. 4 Tampak Depan Cashier	60
Gambar 4. 5 Tampak Depan Toilet.....	60
Gambar 4. 6 Toilet Restoran Crunchaus Salad Bar.....	61

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Pencapaian Konsumsi Energi Pola Pangan Harapan (PPH) Tahun 2015-2019	2
Tabel 1.2 Jumlah Data empat Makan di Kota Bandung	4
Tabel 2. 1 Deskripsi Produk Makanan	19
Tabel 2. 2 Deskripsi Produk Makanan	20
Tabel 2. 3 Kapasitas Sitting Restoran Crunchaus Salad Bar	23
Tabel 2. 4 Aspek kebutuhan peralatan produksi	24
Tabel 2. 5 Rencana produksi makanan	25
Tabel 2. 6 Food cost chicken mix salad	26
Tabel 2. 7 Food cost mix fruit salad	26
Tabel 2. 8 Food cost mix salad roll	27
Tabel 2. 9 Dine in dan takeaway Restoran Crunchaus Salad Bar	28
Tabel 2. 10 Dine in dan takeaway Restoran Crunchaus Salad Bar	29
Tabel 2. 11 Proses quality check Restoran Crunchaus Salad Bar	30
Tabel 3. 1 Kuisisioner validasi produk	37
Tabel 3. 2 Kompetitor	39
Tabel 3. 3 Rencana program pemasaran Restoran Crunchaus Salad Bar	41
Tabel 3. 4 Proyeksi penjualan dalam 1 tahun	46
Tabel 3. 5 Proyeksi penjualan dalam 5 tahun	47
Tabel 4. 1 Jadwal kerja karyawan Restoran Crunchaus Salad Bar	51
Tabel 4. 2 Rincian karyawan di Restoran Crunchaus Salad Bar	51
Tabel 4. 3 Deskripsi pekerjaan	54
Tabel 4. 4 Deskripsi pekerjaan	55
Tabel 4. 5 Deskripsi pekerjaan	56
Tabel 4. 6 Manning budget di Restoran Crunchaus Salad Bar	57
Tabel 4. 7 Action plan Restoran Crunchaus Salad Bar	62
Tabel 5. 1 Tangible investment	65
Tabel 5. 2 Intangible investment	66
Tabel 5. 3 Working capital	67
Tabel 5. 4 Owner equity	68
Tabel 5. 5 Variable cost Restoran Crunchaus Salad Bar	69
Tabel 5. 6 Mixed cost Restoran Crunchaus Salad Bar	70
Tabel 5. 7 Fixed cost Restoran Crunchaus Salad Bar	70
Tabel 5. 8 Break Even Point Restoran Crunchaus Salad Bar	71
Tabel 5. 9 Income Statement Restoran Crunchaus Salad Bar	72
Tabel 5. 10 Cash Flow Restoran Crunchaus Salad Bar	73
Tabel 5. 11 Accumulate Cash Flow Restoran Crunchaus Salad Bar	73

EXECUTIVE SUMMARY

Nama : Restoran Crunchaus Salad Bar
Lokasi : Jalan. Ir. H Djuanda No.125, Dago, Kota Bandung
Tema : Restoran Berkonsep *Real Food*
Logo :



Penjelasan Singkat:

Crunchaus Salad Bar merupakan sebuah restoran yang berkonsep *real food* dimana bahan bahan yang di gunakan berbahan *organic* khususnya sayur dan buah organik yang disajikan dengan konsep pelayanan live cooking atau menyajikan makanan, langsung didepan tamu.produk utama yang rencananya akan di jual oleh penulis, yaitu 3 menu makanan sehat itu sendiri terdiri dari CHICKEN MIX SALAD, MIX FRUIT SALAD, DAN SALAD ROLL Produk makanan yang dijual di Restoran Crunchaus Salad Bar bisa langsung mengunjungi ke Restoran atau dipasarkan melalui pemesanan online.

Latar Belakang Usaha:

Hasil dari sebuah analisa lingkungan bisnis yang dilakukan awal mula didaerah Dago, Kota Bandung yang menghasilkan identifikasi permasalahan yaitu konsumen yang menginginkan makanan sehat yang baik untuk tu

DAFTAR PUSTAKA

- Afuah, M. A. (2004). *Pengertian Bisnis dan Perusahaan. Menurut Allan Afuah.*
- Bandung, E. B. (2021). *Jumlah Perusahaan Industri Besar dan Sedang Menurut Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) di Kota Bandung, 2020.* Retrieved from Badan Pusat Statistik Kota Bandung:
<https://bandungkota.bps.go.id/statictable/2021/03/04/1407/jumlah-perusahaan-industri-besar-dan-sedang-menurut-klasifikasi-baku-lapangan-usaha-indonesia-kbli-di-kota-bandung-2020-.html>
- Compas.Com, E. (2019, 05 24). *Bali dan Bandung Jadi Destinasi Wisata Kuliner Unggulan Indonesia.* Retrieved from Kompas.Com:
<https://regional.kompas.com/read/2019/05/24/11293611/bali-dan-bandung-jadi-destinasi-wisata-kuliner-unggulan-indonesia>.
- Hidayat, R. (2023, May 10). *5 Tahap Proses Pemasaran (Marketing Proses) Menurut Philip Kotler.*
- Irmaya Adelina, N., & Jatmiko Wahyu Prabowo, T. (2019). IMPLEMENTASI PELAPORAN KEUANGAN BERBASIS AKRUAL PADA RUMAH SAKIT UMUM DAERAH (Studi Kasus pada RSUD Tugurejo Tahun 2018). *DIPONEGORO JOURNAL OF ACCOUNTING*, 8(1), 1–7.
<http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/accounting>
- Kips. (2018, 04 02). *Definisi Analisis S.W.O.T.* Retrieved from Kip's Blog:
<https://rizkypermanap.blogspot.com/2018/02/definisi-analisis-swot.html?m=1>
- konsumen-chapter2.* (n.d.).
- Laksana. (2019). *Manajemen Pemasaran.*
- Martono, & Hrijito. (2011). *Analisis Laporan Keuangan.*
- Populix. (2023, March). *Mengenal Kompetitor dalam Bisnis dan Strategi Menghadapinya.*
<https://info.populix.co/articles/kompetitor-adalah/>
- Putri, V. K. M. (2021, December 21). *Riset Pemasraan.*
- Riadi, M. (2017, November 26). *Pengertian, Manfaat dan Asumsi Dasar Break Even Point.*
<https://www.kajianpustaka.com/2017/11/pengertian-manfaat-dan-asumsi-dasar-break-even-point.html>
- Rita, SE. , M. S. (2020, July 27). *SERVICESCAPE.*
<https://bbs.binus.ac.id/gbm/2020/07/27/servicescape/>
- Sugiyono. (2009). *Validasi Produk.*

Sukma, F., & Fitria Sari, V. (n.d.). *Analisis Manfaat Basis AkruaI Dan Basis Kas Menuju AkruaI Dalam Pengambilan Keputusan Internal Pemerintah Daerah (Studi Empiris Pada OPD Di Kota Padang)*.