

# **PERENCANAAN BISNIS AYAM GORENG**

## ***FROZEN* DI KOTA SUKABUMI**

### **TUGAS AKHIR**

Untuk Memenuhi Sebagian Syarat

Memperoleh Derajat Ahli Madya Pariwisata

Politeknik Pariwisata Bandung



oleh :

**Muhammad Renaldi**

**NIM : 2020407014**

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Muhammad Renaldi  
Tempat/Tanggal Lahir : Kota Sukabumi, 30 April 2002  
NIM : 2020407014  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul : **PERENCANAAN BISNIS AYAM GORENG FROZEN FOOD DI KOTA SUKABUMI** 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 ditulisi 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 dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 3 Juli 2023

Yang m



Muhammad Renaldi

NIM. 2020407014

## LEMBAR PENGESAHAN

"PERENCANAAN BISNIS AYAM GORENG *FROZEN FOOD* DI KOTA SUKABUMI"

NAMA : Muhammad Renaldi  
NIM : 2020407014  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par. CHE  
NIP. 19810317 200605 2 001

Bandung, 26 Juni 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 AYAM GORENG *FROZEN* DI KOTA SUKABUMI

NAMA : Muhammad Renaldi  
NIM : 2020407014  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,

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


Penguji I,

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

Pembimbing Pendamping,

  
**Hanna Daniati, S.I.Kom., MM.Par, CHE**  
NIP. 19810317 200602 2 001

Penguji II,

  
**R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par.**  
NIP. 19700611 199803 1 001

Bandung, 23 Agustus 2023

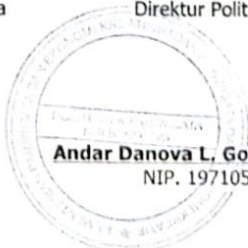
Mengetahui,

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. Goelton, S.Sos., M.Sc., CHE**  
NIP. 19710506 199803 1 001

## KATA PENGANTAR

Rasa syukur dan terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan anugerah-Nya yang melimpah, yang memungkinkan penulis menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul "Perencanaan Bisnis Ayam Goreng *Frozen Food* di Kota Sukabumi".

Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan sebagai persyaratan untuk menyelesaikan studi dalam Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyampaikan rasa terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak terkait yang telah membantu dalam keberhasilan penulis. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc, selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir 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, sekaligus sebagai pembimbing pendamping yang telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini

5. Bapak Dr. H. Heru Riyadi S.Sos. MM. Par CHE, selaku pembimbing utama yang telah memberikan bimbingan serta arahan dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini.
6. Seluruh Dosen maupun Tenaga Kependidikan Program Studi Tata Hidang di Polteknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Kepada kedua orang tua dan keluarga penulis yang mana telah memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Semua rekan-rekan seangkatan TAH 6A Angkatan 2020 yang setia menemani, memberikan bantuan, dan memberikan dukungan kepada penulis sejak awal proses kuliah hingga penulisan Tugas Akhir ini.

Dengan seluruh kerendahan hati penulis menyadari bahwa terdapat beberapa hal yang masih jauh dari kata sempurna dan memiliki kekurangan, maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun guna membantu penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Bandung, 3 Juli 2023



Muhammad Renaldi

## DAFTAR ISI

<b>PERNYATAAN MAHASISWA.....</b>	<b>i</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>ix</b>
<b>BAB I.....</b>	<b>1</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Gambaran Umum Bisnis .....	7
C. Visi Dan Misi.....	12
D. Analisis SWOT .....	13
E. Spesifikasi Produk / Jasa .....	14
F. Jenis/Badan Usaha .....	15
<b>BAB II .....</b>	<b>20</b>
<b>ASPEK PRODUK.....</b>	<b>20</b>
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	20
B. Analisa Keunggulan Produk .....	22
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi .....	23
D. Penyajian dan Kemasan Produk.....	29
E. Mekanisme <i>Quality Check</i> .....	30
<b>BAB III.....</b>	<b>32</b>
<b>ASPEK PRODUK.....</b>	<b>32</b>
A. Riset Pasar ( <i>Segmenting, Targeting, Positioning</i> ) .....	32
B. Validasi Produk.....	35
C. Kompetitor .....	36
D. Program Pemasaran .....	37
E. Media Pemasaran .....	39
F. Proyeksi Penjualan .....	43
<b>BAB IV .....</b>	<b>47</b>
<b>ASPEK SDM DAN OPERASIONAL .....</b>	<b>47</b>

A. Identitas <i>Owner/Founder</i> .....	47
B. Struktur Organisasi.....	48
C. <i>Job Analysis dan Job Description</i> .....	48
D. Anggaran Tenaga Kerja.....	51
E. <i>Service Scape (Layanan/Flow)</i> .....	53
F. <i>Action Plan &amp; Report</i> .....	56
<b>BAB V.....</b>	<b>58</b>
<b>ASPEK KEUANGAN.....</b>	<b>58</b>
A. Metode Pencatatan Akuntansi .....	58
B. <i>Capital Expenditure</i> .....	59
C. Pendanaan Investasi .....	63
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan .....	64
E. Identifikasi <i>Cash Inflow &amp; Outflow</i> .....	68
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>71</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>74</b>



## DAFTAR TABEL

TABEL 1 SURVEY PEMINAT TERHADAP USAHA <i>FROZEN FOOD</i> .....	6
TABEL 2 SPESIFIKASI PRODUK .....	20
TABEL 3 BAHAN DAN BIAYA PRODUKSI.....	25
TABEL 4 KEMASAN PRODUK.....	30
TABEL 5 JENIS <i>QUALITY CHECK</i> YANG DILAKUKAN.....	31
TABEL 6 VALIDASI PRODUK <i>FROZEN FOOD</i> .....	35
TABEL 7 DATA KOMPETITOR DI KOTA SUKABUMI.....	37
TABEL 8 PEMASARAN PROGRAM <i>FROZEN FOOD</i> SELAMA 1 TAHUN .....	38
TABEL 9 PROYEKSI PENJUALAN <i>FROZEN FOOD</i> TAHUN PERTAMA	45
TABEL 10 <i>JOB ANALYSIS</i> DAN <i>JOB DESCRIPTION</i> .....	50
TABEL 11 RANCANGAN ANGGARAN TENAGA KERJA SELAMA 1 TAHUN .....	53
TABEL 12 ACTION PLAN .....	57
TABEL 13 <i>TANGIBLE INVESTMENT</i> .....	60
TABEL 14 MASA MANFAAT DAN TARIF DEPRESIASI .....	61
TABEL 15 MASA MANFAAT DAN TARIF DEPRESIASI .....	62
TABEL 16 MASA MANFAAT DAN TARIF AMORTISASI.....	62
TABEL 17 WORKING CAPITAL .....	63
TABEL 18 <i>VARIABLE COST, FIXED COST, MIXED COST</i> .....	66
TABEL 19 <i>BREAK EVEN POINT</i> .....	67
TABEL 20 <i>COST VOLUME PROFIT</i> .....	68
TABEL 21 <i>INCOME STATEMENT</i> .....	69
TABEL 22 <i>CAST FLOW PROJECTION</i> .....	70

## DAFTAR GAMBAR

<b>GAMBAR 1 LOGO <i>FROZEN FOOD</i></b> .....	<b>9</b>
<b>GAMBAR 2 LOKASI PERENCANAAN BISNIS <i>FROZEN FOOD</i></b> .....	<b>11</b>
<b>GAMBAR 3 TEMPAT USAHA</b> .....	<b>11</b>
<b>GAMBAR 4 KATALOG MENU</b> .....	<b>22</b>
<b>GAMBAR 5 BROSUR GRAND OPENING <i>FROZEN FOOD</i></b> .....	<b>41</b>
<b>GAMBAR 6 STRUKTUR ORGANISASI BISNIS <i>FROZEN FOOD</i></b> .....	<b>48</b>
<b>GAMBAR 7 AREA PRODUKSI</b> .....	<b>54</b>

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdimas, T. D. (2021). *Pengabdian Masyarakat Batch 3 Melalui Video Conference Google Meet & Zoom Meeting: Strategi Bertahan UMKM dalam Masa Pandemi Covid 19*. Malang: CV Literasi Nusantara Abadi.
- Abdimas, T. D. (2021). *Pengabdian Masyarakat Dengan UMKM Surabaya Berbasis Online Menggunakan Media Video Conference Google Meet*. Yogyakarta: Deepublish.
- Agency, B. (2014). *Perdagangan Online: Cara Bisnis di Internet*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Alimin, E., & Eddy. (2022). *Manajemen Pemasaran*. Batu Layar: Seval Literindo Kreasi.
- Ambarwati, R., & Supardi. (2021). *Manajemen Operasional dan Implementasi dalam Industri*. Kota Mungkid: Penerbit Pustaka Rumah C1nta.
- Amin Purnawan, S. U. (2020). *Hukum Dagang dan Aspek Legalitas Usaha*. Bogor: Penerbit Lindan Bestari.
- Arda, M., & Andriany, D. (2022). *Perencanaan Bisnis dan Cara Mudah Menyusun Business Plan*. Medan: umsu press.
- Asnawati. (2021). *KEWIRAUSAHAAN: Teori dan Contoh-Contoh Rencana Bisnis*. Kota Malang: CV Literasi Nusantara Abadi.
- Azwar, K., & Mulyana, A. (2022). *Pengantar Akuntansi*. Makassar: TOHAR MEDIA.
- Bafadhal, A. S. (2022). *Perencanaan Bisnis Pariwisata*. Malang: Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Brahim, M. N. (2021). *Produk Kreatif dan Kewirausahaan Akuntansi dan Keuangan Lembaga SMK/MAK Kelas XII Semester 1. Bidang Keahlian Bisnis dan Manajemen. Program Keahlian Akuntansi dan Keuangan. Kompetensi Keahlian Akuntansi dan Keuangan Lembaga*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Darmanto, & Wijaya, S. (2016). *Manajemen Pemasaran Untuk Mahasiswa, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah*. Yogyakarta: Deepublish.
- Debi Eka Putri, A. S. (2021). *BRAND MARKETING*. Bandung: Penerbit Widina.
- Eldenburg, L. G., & Chen, L.-H. (2016). *Cost Management*. USA: John Wiley & Sons Canada, Limited.

- Enterprise, J. (2014). *Rahasia Sukses Buka Lapak di Tokopedia*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Faniyah, I. (2018). *Kepastian Hukum Sukuk Negara Sebagai Instrumen Investasi di Indonesia*. Yogyakarta: Deepublish.
- Fauzi, & Nungsiyati. (2022). *KONSEP DASAR MEMAHAMI ELECTRONIC BUSSINES*. Indramayu: Penerbit Adab.
- Garg, M. (2015). *Working Capital Management*. New Delhi: Educreation Publishing.
- Hamsinah. (2022). *PENGANTAR TECHNOPRENEURSHIP*. Surabaya: Cipta Media Nusantara.
- Hardiyono, & Roni, H. (2023). *Pengantar Bisnis Internasional*. Yogyakarta: Nas Media Pustaka.
- Hartono, J. (2022). *PORTOFOLIO DAN ANALISIS INVESTASI*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Hasibuan, S. (2021). *BUKU TEKNOLOGI TEPAT GUNA NUGGET PATIN BERGIZI & PROSPEK PEMASARAN ONLINE*. Pekanbaru: UR Press Pekanbaru.
- Hien, K. s., & Mariani, F. I. (2017). *Financial Management Canvas*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- I Gusti Ayu Agung Sinta Diarini, I. M. (2023). *Project Based Teaching Module (Dasar-Dasar Kuliner)*. Ponorogo: uwais inspirasi indonesia.
- Ichsan, R. N. (2021). *BAHAN AJAR MANAJEMEN SUMBER DAYA MANUSIA (MSDM)*. Medan: CV. Sentosa Deli Mandiri.
- Iman, R. N. (den 21 Juli 2019). *REPUBLIKA*. Hämtat från Google: <https://news.republika.co.id/berita/pv0ff3349/usaha-kuliner-di-sukabumi-diklaim-naik-200-persen>
- Jiwa, I. N. (2022). *Cara Sukses Mengembangkan Bahan Ajar Berbasis Keterampilan Proses Sains*. Yogyakarta: CV. Bintang Semesta Media.
- Kamaluddin, A. (2017). *Administrasi Bisnis*. Makasar: CV SAH MEDIA.
- Kartini, R. S., & Muchtar, A. (2023). *BUKU AJAR AKUNTANSI*. Kota Malang: CV Literasi Nusantara Abadi.
- Mujito. (2023). *MANAJEMEN STRATEGIK : Dengan Pendekatan Analisis SWOT*. Banyumas: wawasan Ilmu.
- Mujito. (2023). *PENGANTAR MANAJEMEN*. Kota Tasikmalaya: EDU PUBLISHER.

- Parakkasi, I. (2020). *Pemasaran Syariah Era Digital*. Bogor: Penerbit LINDAN Bestari.
- Purwaningsih. (2021). *PENGARUH DANA ALOKASI UMUM, BELANJA MODAL, DAN OPINI AUDIT TERHADAP KINERJA KEUANGAN PEMERINTAH DAERAH DI INDONESIA*. Banjarmasin: GUEPEDIA.
- Putra, A. (den 6 Desember 2020). *SehatQ*. Hämtat från Google: <https://www.sehatq.com/artikel/jangan-terkecoh-antioksidan-tbhq-dalam-makanan-malah-picu-risiko-kesehatan>
- Putra, I. G., & Maharani, I. A. (2021). *Kewirausahaan*. Badung: Nilacakra.
- Rahayu. (2021). *Manage Customer Loyalty*. Jakarta: Nas Media Pustaka.
- RIFKHAN. (2023). *PEDOMAN METODOLOGI PENELITIAN DATA PANEL DAN KUESIONER*. Indramayu: Penerbit Adab.
- Sabda Dian Nurani Siahaan, A. E. (2022). *Pengenalan Bisnis Teori dan Praktik*. Medan: Merdeka Kreasi Group.
- Saleh, M. Y., & Said, M. (2019). *Konsep dan Strategi Pemasaran*. Kota Makassar: SAH MEDIA.
- Situmorang, O. (2022). *MANAJEMEN SDM (Kajian Implementasi Struktur Organisasi, Motivasi, Pengambilan Keputusan, dan Kinerja Karyawan)*. Lombok Barat: Seval Literindo Kreasi.
- Suaryasa, I. G., & Sabridah. (2023). *MANAJEMEN OPERASI PADA PERUSAHAAN*. Badung: CV. Intelektual Manifes Media.
- Sularso, R. A., & Purbangkoro, M. (2017). *Aplikasi dalam Ekonomi Manajerial*. Taman Sidoarjo: Zifatama Jawa.
- Sulistyowati, C., & Farihah, E. (2020). *ANGGARAN PERUSAHAAN: TEORI DAN PRAKTIKA*. Surabaya: SCOPINDO MEDIA PUSTAKA.
- Sunday Ade Sitorus, N. A. (2022). *Brand Marketing: The Art Of Branding*. Cijerah: Media Sains Indonesia.
- Tonni Limbong, A. A. (2022). *Desain Grafis : Teori dan Praktek dengan CorelDRAW X7*. Cattleya Darmaya Fortuna.
- Wijayanti, T. (2021). *Wawasan Kebangsaan: Marketing, Politik Identitas, Personal Branding*. Yogyakarta: Alinea Baru.
- YOVITA. (den 3 Oktober 2022). *mokablog*. Hämtat från google: <https://www.mokapos.com/blog/apa-itu-frozen-food>