

**PENGEMBANGAN USAHA *HOME INDUSTRI*
BAWANG GORENG WANATAWANG DI
KABUPATEN BREBES**

TUGAS AKHIR

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



Oleh :

PUTRI ALFIRA NURUL INTAN

Nomor Induk : 2020407050

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG
JURUSAN HOSPITALITI**

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

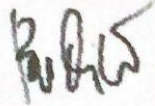
2023

LEMBAR PENGESAHAN

**"PENGEMBANGAN USAHA *HOME INDUSTRI* BAWANG GORENG
WANATAWANG DI KABUPATEN BREBES"**

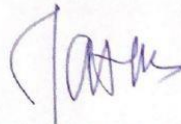
NAMA : PUTRI ALFIRA NURUL INTAN
NIM : 2020407050
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Budi Wibowo, SE., MM. Par.
NIP. 19780908 201101 1 008

Pembimbing Pendamping,



Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.Par., CIQar
NIP. 195811091 199503 1 001

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 SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"PENGEMBANGAN USAHA *HOME INDUSTRI* BAWANG GORENG WANATAWANG
DI KABUPATEN BREBES"

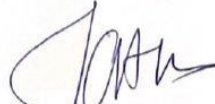
NAMA : PUTRI ALFIRA NURUL INTAN
NIM : 2020407050
JURUSAN : HOSPITALITY
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama



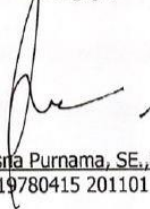
Budi Wibowo, S.E., MM.Par.
NIP. 19780908 201101 1 008

Pembimbing Pendamping



Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.Par., CIQar
NIP. 195811091 199503 1 001

Penguji I



Rusna Purnama, SE., MM.
NIP. 19780415 201101 1 006

Penguji II



Drs. Mochi Agus Syadad Saefullah, MM.Par.
NIP. 19630830 199303 1 001

Bandung, 14 Agustus 2023

Mengetahui,

abag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



Andar Danoya L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE
NIP. 19710506 199803 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Putri Alfira Nurul Intan
Tempat/Tanggal Lahir : Solo / 13 Januari 2002
NIM : 2020407050
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul :
"PENGEMBANGAN USAHA *HOME INDUSTRI BAWANG GORENG WANATAWANG DI KABUPATEN BREBES*" 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, 3 Juli 2023
Yang membuat pernyataan,



Putri Alfira Nurul Intan
NIM.2020407050

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah penulis ucapkan kepada Allah SWT. atas limpahan rahmat yang senantiasa sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul **“PENGEMBANGAN USAHA *HOME INDUSTRI BAWANG GORENG WANATAWANG DI KABUPATEN BREBES*”**.

Penyusunan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan rasa terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada seluruh pihak terkait yang telah membantu keberhasilan penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini. Maka dari itu penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada, Yang Terhormat :

1. Bapak Andar Danova L.Goeltoem, S.Sos.,M.Sc selaku Direktur di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami., B.A., MM.Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par.,CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom. MM.Par., CHE. selaku Ketua Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Budi Wibowo, S.E., MM.Par., CHE selaku Pembimbing Utama yang telah memberikan arahan serta bimbingan dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini.
6. Bapak Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.Par., CIQaR selaku Pembimbing Pendamping yang telah memberikan arahan, motivasi serta bimbingan dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Tenaga Kependidikan, dan serta Staff Administrasi dari Program Studi Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang selalu membekali ilmu dan pengetahuan selama proses perkuliahan.
8. Kepada kedua orang tua serta keluarga penulis yang sudah mau mendukung dan memberikan motivasi kepada penulis selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Kepada teman-teman Bluray yang telah menemani, membantu, membagi segala keluh kesah dan seluruh semangatnya mulai dari awal perkuliahan hingga sampai dititik penyusunan Tugas Akhir ini.
10. dan Kepada para sahabat-sahabat penulis yang telah banyak membantu memberikan motivasi dan semangat kepada penulis hingga proses penyusunan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna, baik dari segi penyusunan, bahasa, maupun penulisannya. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang sifatnya membangun guna menjadi

acuan dalam dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Bandung, 29 Juni 2023

Penulis

EXECUTIVE SUMMARY



Usaha ini adalah usaha yang didirikan oleh pemilik dengan nama Bawang Goreng Wanatawang. Pemilik termotivasi dengan usaha bawang goreng yang menjadi salah satu usaha paling menguntungkan karena tidak memiliki modal yang terlalu besar namun memiliki *profit* yang tinggi. Bawang goreng yang dijual oleh usaha ini memiliki beberapa variasi *grade* dari setiap bawang goreng yang dijual yang dinamakan dengan Tali Ijo, Tali Merah, dan *Super/ Premium*. Bawang goreng ini sudah banyak ditemukan di pedagang eceran, toko oleh – oleh, pabrik bumbu, *marketplace*, dan di *social commerce*. Variasi dari setiap bawang goreng ini yaitu dibandrol dengan harga per /kg mulai dari Rp. 75.000,- hingga Rp. 125.000,-. Selain itu, usaha ini menerima pesanan secara partai besar yang dibandrol dengan harga per /ball mulai dari Rp. 750.000,- hingga Rp. 1.200.000,-.

Lokasi dari usaha ini yaitu terletak di Jl. Raya Kedungbokor, Larangan, Kabupaten Brebes, Provinsi Jawa Tengah 52262 lebih tepatnya di Ds. Poncol. Yang menjadi peluang dari usaha ini yaitu, menjadi salah satu oleh-oleh utama yang bisa dijumpai di Kabupaten Brebes. Selain itu, bawang goreng ini pun dapat dibeli melalui platform *marketplace* dan *social commerce*. Pemiliki

memberikan kemudahan untuk konsumen dalam mendapatkan bawang goreng dengan kualitas premium dengan harga yang terjangkau. Usaha ini juga memberikan sisi positif bagi ekonomi sekitar, karena karyawan dari usaha ini merupakan masyarakat asli didaerah Ds. Poncol, Kedungbokor, Larangan, Kabupaten Brebes. Maka dari itu usaha ini menjadi sangat luas perkembangannya akibat dukungan dari masyarakat sekitar.

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN	i
LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
<i>EXECUTIVE SUMMARY</i>	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I.....	1
PENDAHULUAN	1
A. Gambaran Umum Bisnis	1
B. Visi dan Misi	8
C. Gambar Umum Bisnis.....	9
D. Analisis SWOT	10
E. Spesifikasi Produk/Jasa.....	12
F. Jenis Badan/Usaha	12
G. Aspek Legalitas	13
BAB II.....	15
ASPEK PRODUK/JASA	15
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	15
B. Rencana Pengembangan Produk/Jasa	16
C. Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	17
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa	20
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	22
BAB III	25
RENCANA PEMASARAN.....	25
A. Laporan Penjualan Pasar Saat Ini.....	25
B. Rencana Pengembangan Pasar Baru	27
C. <i>Validasi Produk – Market Fit</i>	30
D. Kompetitor	31
D. Program Promosi.....	33
E. Media Promosi	33

F. Proyeksi Penjualan	34
BAB IV	38
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	38
A. Identitas <i>Owner</i>	38
B. Struktur Organisasi	39
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	40
D. <i>Manning Budget</i> /Anggaran Tenaga Kerja	45
E. <i>Location, Facility & Equipment</i>	46
F. <i>SERVICE SCAPE (LAYOUT)</i>	48
G. <i>Action Plan & Report</i>	50
BAB V	52
ASPEK KEUANGAN	52
A. Metode Pencatatan Akuntansi	52
B. Capital Expenditure (Identifikasi <i>Initial Investment</i>)	52
C. <i>Time Value of Money</i>	57
D. Pendanaan Investasi (<i>Agency Theory</i>)	60
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	62
F. Identifikasi <i>Cash Inflow</i> dan <i>Outflow</i>	65
DAFTAR PUSTAKA	73
LAMPIRAN	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo	6
Gambar 1. 2 Lokasi Usaha Bawang Goreng Wanatawang	7
Gambar 1. 3 Lokasi Usaha Bawang Goreng Wanatawang	8
Gambar 1. 4 BMC	9
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Usaha Bawang Goreng Wanatawang.....	39
Gambar 4. 2 Area Produksi dan Pengemasan	49
Gambar 4. 3 Area Penyimpanan	49
Gambar 4. 4 Parkiran	50

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Jumlah Produksi Tahunan Bawang Goreng Wanatawang	4
Tabel 1. 2 Analisis SWOT	11
Tabel 2. 1 Validasi dari Variasi Produk Bawang Goreng Wanatawang	19
Tabel 2. 3 <i>Quality Control Delivery</i> Usaha Bawang Goreng Wanatawang	22
Tabel 2. 4 <i>Quality Control Delivery</i> Usaha Bawang Goreng Wanatawang	24
Tabel 3. 1 Laporan Penjualan Periode Mei 2023	26
Tabel 3. 2 Rencana Pengembangan Periode Juni 2023.....	28
Tabel 3. 3 Kompetitor Sejenis di Kabupaten Brebes	32
Tabel 3. 4 Penjualan Bawang Goreng Wanatawang Tahun 2019.....	35
Tabel 3. 5 Penjualan Bawang Goreng Wanatawang Tahun 2020.....	35
Tabel 3. 6 Penjualan Bawang Goreng Wanatawang Tahun 2021.....	36
Tabel 3. 7 Penjualan Bawang Goreng Wanatawang Tahun 2022.....	36
Tabel 3. 8 Penjualan Bawang Goreng Wanatawang Tahun 2023.....	37
Tabel 4. 1 <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description Owner</i>	40
Tabel 4. 2 <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description Marketing</i>	41
Tabel 4. 3 <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description Marketing</i>	42

Tabel 4. 4 <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description Staff</i>	43
Tabel 4. 5 <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description Staff Packing</i>	44
Tabel 4. 6 Perhitungan Anggaran Tenaga Kerja Usaha.....	46
Tabel 4. 7 Peralatan Penunjang Operasional.....	47
Tabel 4. 8 <i>Action Plan</i>	50
Tabel 5. 1 <i>Tangible Investment</i> Usaha Bawang Goreng Wanatawang	54
Tabel 5. 2 <i>Tangible Investment</i> Usaha Bawang Goreng Wanatawang	54
Tabel 5. 3 <i>Intangible Investment</i> Usaha Bawang Goreng Wanatawang	55
Tabel 5. 4 Pengembangan <i>Intangible Investment</i>	55
Tabel 5. 5 Rincian Biaya Pengembangan	56
Tabel 5. 6 <i>Working Capital</i>	57
Tabel 5. 7 <i>Owner's Equity</i>	61
Tabel 5. 8 <i>Variable Cost</i>	63
Tabel 5. 9 <i>Fixed Cost</i>	63
Tabel 5. 10 <i>Income Statement</i> Tahun Pertama.....	66
Tabel 5. 11 <i>Income Statement</i> Tahun Kedua	67
Tabel 5. 12 <i>Income Statement</i> Tahun Ketiga	68
Tabel 5. 13 <i>Income Statement</i> Tahun Keempat	69

Tabel 5. 14 <i>Income Statement</i> Tahun Kelima	70
Tabel 5. 15 <i>Payback Period</i>	71
Tabel 5. 16 <i>Cash Flow Projection</i> Usaha Bawang Goreng Wanatawang	72

DAFTAR PUSTAKA

- Anoraga, Pandji (2007). *Manajemen Bisnis Cetakan Keempat*, Jakarta: Rineka Cipta
- Curty, R.G. dan Zhang, P. (2011). '*Social Commerce: Looking back and forward*'. American Society for Information Science and Technology. Vol. 48, No. 1, pp. 1-10.
- Dessler. Gary, (2011). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Penerbit Indeks, Jakarta.
- Fathia Sarifah., S.H. (2021). *Kewajiban Sertifikasi Halal Menurut Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal Dan Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 Tentang Cipta Kerja Pada Produk Pangan Olah*
Retrieved from jdih.kalteng.go.id:
<https://jdih.kalteng.go.id/berita/baca/kewajiban-sertifikasi-halal-menurut-undang-undang-nomor-33-tahun-2014-tentang-jaminan-produk-halal-dan-undang-undang-nomor-11-tahun-2020-tentang-cipta-kerja-pada-produk-pangan-olahan-usaha-mi>
- JDIH BPK RI, Database Peraturan. (2008). *Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah*. Retrieved from peraturan.bpk.go.id:
<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/39653/uu-no-20-tahun-2008>
- JDIH BPK RI, Database Peraturan. (2020). *Pertanggungjawaban atas Pelaksanaan Anggaran Pendapatan dan Belanja Negara Anggaran 2019*. Retrieved from peraturan.bpk.go.id:
<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/149746/uu-no-8-tahun-2020#:~:text=UU%20No.%208%20Tahun%202020,Anggaran%202019%20%5BJDIH%20BPK%20RI%5D&text=LN.2020%2FNo.235,go.id%20%3A%2011%20hlm.>

Kementerian Kesehatan. (2022). *Apa Bedanya Kolesterol dan Trigliserida*

Retrieved from yankes.kemkes.go.id:

https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/371/apa-bedanya-kolesterol-dan-trigliserida#:~:text=Ambang%20batas%20normal%20trigliserida%20yang,kurang%20dari%20200%20mg%20Fdl.

Laudon, K.C., & Traver, C. G. (2017). *E-Commerce 1016 Business, Technology, Society (12th ed)*. England: British Library Catalogue-in.

Mankiw, N Gregory (2012). *Brief Principles Of Macroeconomics 7th Edition*. South Western Cengage Learning.

Opiida. (2014). Pengertian *E-Marketplace*. Sarjana Ekonomi.

Retrieved from Marketplace adalah:

<https://sarjanaekonomi.co.id/marketplace/>

Rangkuti, Freddy. (2013). *Teknik Membedah Kasus Bisnis Analisis SWOT Cara Perhitungan Bobot, Rating, dan OCAI*. Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Sulaiman, S.H. (2018). *Penerapan Asas Berlaku Surut (RETROAKTIF)*. Retrieved from jdih.babelprov.go.id:

<https://jdih.babelprov.go.id/penerapan-asas-berlaku-surut-retroaktif#:~:text=Asas%20legalitas%20adalah%20salah%20satu,undangan%20pidana%20yang%20telah%20ada%E2%80%9D>.