

**PERENCANAAN BISNIS KEDAI *CREAMY CHAN* DI
BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Untuk Memenuhi Sebagaian Syarat
Memperoleh Derajat Ahli Madya Pariwisata
Politeknik Pariwisata NHI Bandung



oleh :

QURRATU AININ

NIM: 2020407005

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

JL. DR. SETIABUDHI NO.186, KOTA BANDUNG 40141

2023

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Qurratu Ainin
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 9 Maret 2002
NIM : 2020407005
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul : **PERENCANAAN BISNIS KEDAI CREAMY CHAN DI 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 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 membuat pernyataan,


Qurratu Ainin
NIM. 2020407005

LEMBAR PENGESAHAN

"PERENCANAAN BISNIS KEDAI CREAMY CHAN DI SETIABUDI, BANDUNG"

NAMA : Qurratu Ainin
NIM : 2020407005
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



Dra. Retno Budi Wahyuni, MM.CHE
NIP. 19620730 198803 2 001

Pembimbing Pendamping,



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

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

Perencanaan Bisnis Kedai *Creamy Chan* di Bandung

NAMA : QURRATU AININ
NIM : 2020407005
JURUSAN : TATA HIDANG
PROGRAM STUDI : HOSPITALITI

Pembimbing Utama,

Dra. Retno Budi Wahyuni, MM. CHE
NIP. 19620730 198803 2 001

Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

DR. Wisnu Bawa Tarunajaya, SE.,MM
NIP. 19620901 198703 1 001

Penguji II,

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

Bandung, 7 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

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas limpah rahmat dan karunia-Nya selalu yang di mana penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “PERENCANAAN BISNIS KEDAI *CREAMY* CHAN DI BANDUNG”

Penyusunan Tugas Akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh Studi pada Program Diploma III, Jurusan Hospitaliti, Program Studi Tata Hidang di Polteknik 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 Made Kerti Utami., BA., MM.Par CHE selaku Kepala Bagian 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, Ketua di Polteknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Ibu Dra. Retno Budi Wahyuni, MM.CHE, selaku pembimbing I yang telah memberikan bimbingan serta arahan dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini.

6. Bapak Budi Wibowo, SE, MM.Par selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk membimbing penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini
7. Seluruh Dosen maupun Tenaga Kependidikan Program Studi Tata Hidang di Polteknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kepada kedua orang tua dan keluarga penulis yang mana telah memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Kerabat dekat penulis dan para sahabat penulis lainnya yang selalu ada untuk mendukung dan memotivasi penulis hingga proses penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Seluruh teman seperjuangan TAH 6A Angkatan 2020 yang selalu menemani, membantu, serta mendukung penulis sejak awal perkuliahan penyusunan 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



Qurratu Ainin

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
<i>EXSECUTIVE SUMMARY</i>	viii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	8
C. Visi dan Misi dalam Berbisnis	14
D. SWOT Analisis	15
E. Spesifikasi Produk dan Jasa	17
F. Jenis Badan Usaha	19
G. Aspek Legalitas	21
BAB II	22
ASPEK PRODUK	22
A. Daftar dan Deskripsi Produk	22
B. Analisa Keunggulan Produk	23
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	24
D. Penyajian dan Kemasan Produk	26
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	28
BAB III	30
RENCANA PEMASARAN	30
A. Riset Pasar (<i>Segmenting, Targeting, Positioning</i>)	30
B. Validasi Produk	32
C. Kompetitor	34
D. Program Pemasaran	35
E. Media Pemasaran	39
F. Proyeksi Penjualan	41
BAB IV	44

ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	44
A. Identitas <i>Owner/Founder</i>	44
B. Struktur Organisasi	45
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	46
D. Anggaran Tenaga Kerja	50
E. <i>Service Scape</i> (Layanan/Flow)	51
F. <i>Action Plan & Report</i>	54
BAB V	58
ASPEK KEUANGAN	58
A. Metode Pencatatan Akuntansi	58
B. <i>Capital Expenditure</i>	59
C. <i>Time Value of Money</i>	63
D. Pendanaan Investasi	66
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	67
F. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	71
DAFTAR PUSTAKA	75
DAFTAR LAMPIRAN	79

DAFTAR TABEL

	Halaman
Produk Usaha	18
Produk dan Deskripsi Produk	22
Bahan dan Biaya Produksi	25
Penyajian dan Kemasan Produk	27
Jenis <i>Quality Check</i> Yang Dilakukan	29
Peminat Minuman <i>Creamy</i>	33
Peminat Minuman Sate Taichan	33
Kompetitor Di Setiabudi, Bandung	34
Program dan Anggaran Rencana Kegiatan Promosi Pada Tahun Pertama	36
Program dan Anggaran Rencana Kegiatan Promosi Pada Tahun Pertama	37
Program dan Anggaran Rencana Kegiatan Promosi Pada Tahun Pertama	38
Proyeksi Penjualan Tahun Pertama	42
Proyeksi Penjualan Dalam Lima Tahun	42
<i>Job Analysis & Job Description</i>	46
<i>Job Analysis & Job Description</i>	47
<i>Job Analysis & Job Description</i>	48
<i>Job Analysis & Job Description</i>	49
Rancangan Anggaran Tenaga Kerja Selama Satu Tahun	50
<i>Action Plan</i>	55
<i>Tangible Investment</i>	60
Masa Manfaat dan Tarif Depresiasi	61
<i>Intangible Investment</i>	62
Masa Manfaat dan Tarif Depresiasi	62
<i>Working Capital</i>	63
<i>Present Value</i>	65
<i>Future Value</i>	66
<i>Variable Cost, Fixed Cost, Mixed Cost</i>	68
<i>Break Even Point</i>	70
<i>Cost Volume</i>	71

Income Statement 72
Cash Flow Projection 73

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Penggunaan Tagar Minuman <i>Creamy</i> di Platform Sosial Media Tiktok	4
Produk Minuman Terlaris di Platform <i>GoFood</i>	4
Penggunaan Tagar Sate Taichan di Platform Sosial Media Tiktok	5
Pencarian Makanan Sate Taichan	5
Logo Kedai	10
Denah Lokasi Usaha	13
Lokasi Usaha	14
<i>Business Model Canvas</i>	24
Menu <i>Design</i>	23
<i>Standing Banner Grand Opening</i>	40
Struktur Organisasi	45
Area Operasional	52
Area Produksi	52
Area Kasir	53
2D Denah	53

EXSECUTIVE SUMMARY



Perencanaan bisnis yang disusun oleh penulis merupakan kedai yang bernama Kedai *Creamy Chan*. Penulis tertarik untuk memulai bisnis ini dikarenakan belum ada kedai yang menjual makanan pedas dengan minuman manis yang khas sebelumnya. Kedai ini semakin unik dikarenakan ada menu sate taichan dimana belum ada olahan sate taichan yang khas seperti di Senayan, Jakarta. Kedai ini menawarkan tiga macam minuman dan tiga macam makanan dengan *range* harga Rp. 16.000 hingga Rp. 27.000.-

Lokasi perencanaan bisnis ini bertempat di Bandung, lebih tepatnya di Jl. Sersan Bajuri 2A Blok 4 Ruko Setiabudi High Hills Kelurahan Isola, RT. 02/RW.04, Kota Bandung, Jawa Barat 40154. Bisnis ini berpeluang di daerah Setiabudi, Bandung karena lokasinya strategis. Selain karena dekat dengan industri Pendidikan, namun juga karena kedai ini berada di jalan penyambung ke lembang, dimana lembang merupakan destinasi pariwisata di Bandung yang banyak dikunjungi. Dengan memanfaatkan keahlian dan keterampilan dibidang *food and beverage*, penulis yakin bahwa bisnis ini mampu menarik konsumen dan menjadi peluang pekerjaan bagi SDM di Bandung.

DAFTAR PUSTAKA

- Arbani, M. Assegaf, F, A. (2022). *Aspek Hukum Bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil & Menengah*. Makassar: Nas Media Pustaka.
- Ariadi, W. (2021). *Manajemen Belanja Daerah Dalam Konsep dan Analisis*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ariani, R, P. (2021). *Preservasi Makanan Lokal – Rajawali Pers*. Depok: PT. RajaGrafindo Persada.
- Astuti, M. (2020). *Manajemen Pemasaran: UMKM dan Digital Sosial Media*. Yogyakarta: Deepublish.
- Asman, N. (2021). *STUDI KELAYAKAN BISNIS (Pedoman Memulai Bisnis Era Revolusi Industri 4.0)*. Indramayu: Penerbit Adab.
- Benyamin. (2021). *Manajemen Pemasaran*. Malang: CV Literasi Nusantara Abadi.
- Bhalla, V, K. (2014). *Working Capital Management*. New Delhi: S. Chand Pvt. Limited.
- Borucka, B. (2018). *SWOT & SO WHAT? Make sense of your plans. Understand SWOT and be smarter than others in business planning. Get to know how to match SWOT with 4P Marketing Mix. Twist the SWOT analysis into matrix*. Gloucester: Exertus Group LTD.
- Brooking, C.H (2016). *Creating a Brand Identity: A Guide for Designer*. Laurencen King Publishing
- Diwyarthi, D, M, S. (2022). *Perilaku Konsumen*. Padang: Get Press.
- Estiana, R. (2022). *Efektivitas Media Sosial Sebagai Media Promosi Pada UMKM*. Yogyakarta: Deepublish.
- Fahrurrozi, M. (2023). *Entrepreneurship & Digitalisasi: Mengembangkan Bisnis di Era 5.0*. Lombok: Universitas Hamzanwadi Press.
- Firmansyah, M, A. Fatihudin, D. (2017). *Globalisasi Pemasaran (Marketing Globalization)*. Yogyakarta: Deepublish.
- Freeman, K, D. (2014). *Game Plan: How to Protect Yourself from the Coming Cyber-Economic Attack*. Washington: Regnery Publishing.
- Friadi, J. (2022). *Kewirausahaan Berbasis Produk*. Yogyakarta. Samudra Biru.

- Huliselan, J, J. (2022). *Mengelola Manajemen Talenta Unggul pada Organisasi Kerja*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Irfani, A, S. (2020). *Manajemen Keuangan dan Bisnis; Teori dan Aplikasi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ismail, A .Pranadani, A. (2023). *Siap Menjadi Founder? Persiapan, Rencana, dan Realitas Berbisnis Startup di Indonesia*. Jakarta: Asadel Publisher.
- Kostelijck, E. Aslem, K, J. (2020). *Brand Positioning*. Abingdon: Taylor & Francis.
- Lusianti, D. (2023). *Studi Kelayakan Bisnis*. Pekalongan: Penerbit NEM.
- Marbaise, M. (2017). *The Business Model Canvas: Let Your Business Thrive with this Simple Model*. Belgium: 50mintues.com.
- Mitchell, J, S. (2015). *Operational Excellence: Journey to Creating Sustainable Value*. New Jersey: Wiley.
- MODCAMS. (2017). *Aplikasi Akuntansi dengan Microsoft Excel VBA (Macro)*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Muharman, H. (2014). *A to Z Sukses Bisnis Rumahan*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Permono, A. (2015). *Membuat Sabun dan Shampo*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Prasetyo, K. (2021). *Strategi Komunikasi Pemasaran Produk Kopi Kawa Daun Tanah Datar dalam Membangun Brand Awareness*. Padang: Universitas Andalas.
- Putra, B, Z. (2015). *Cospleng Membaca Cara Berpikir Kompetitor Bisnis dari Produk-Produknya*. Yogyakarta: FLASH BOOKS.
- Rahman, S. (2021). *Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Rahmat, A. (2021). *Model Mitigasi Learning Loss Era Covid 19: Studi Kelayakan pada Pendidikan Nonformal Dampak Pendidikan Jarak Jauh*. Yogyakarta: Samudra Biru.
- Ramadhani, D, P. (2020). *Acceleration of Digital Innovation & Technology Towards Society 5.0*. Abingdon: Routledge.
- Remmang, H. (2021). *Perencanaan Bisnis UMKM*. Kota Makassar: SAH Media.
- Rohman, F. (2022). *Pemasaran Jasa Perspektif UKM*. Malang: Universitas Brawijaya Press.

- Royan, F, M. (2013). *Distributorship Management*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rinnanik, Mustofa A, Rahayu S. (2022). *Monograf Niat Beli Produk Hijau*. Indramayu: Penerbit Adab.
- Salim. (2021). *Teknik Pembuatan Akta Badan Usaha di Era Digital*. Jakarta : Sinar Grafika.
- Samsudin. (2021). *Pengantar Bisnis*. Malang: CV Literasi Nusantara Abadi.
- Sekhar, C. (2020). *Time Value of Money*. New Delhi: Chandra Sekhar.
- Singh, S, K. Gupta, S. (2020). *Entrepreneurship With Practical Class XII by Dr. S.K Singh, Sanjay Gupta*. Uttar Pradesh: SBPD Publications.
- Singh, S. (2016). *Management Accounting*. New Delhi: PHI Learning Pvt. Ltd.
- Situmorang, O. (2022). *Manajemen SDM (Kajian Implementasi Struktur Organisasi, Motivasi, Pengambilan Keputusan, dan Kinerja Karyawan)*. Lombok: Seval Literindo Kreasi.
- Sivabalan, P. Wakefield, J. (2018). *ACCT3 Management*. Melbourne: Cengage Learning Australia.
- Sugiarto, T. (2021). *Ensiklopedi Makanan dan Gizi: Buah-Buahan dan Susu*. Yogyakarta: Hikam Pustaka.
- Suharson, A. (2021). *Produk Kreatif dan Kewirausahaan Kriya Kreatif Keramik SMK/MAK Kelas XII Semester 2. Bidang Keahlian Seni dan Industri Kreatif. Program Keahlian Desain dan Produk Kreatif Kriya. Kompetensi Keahlian Kriya Kreatif Keramik*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Sulistiyowati, C. (2020). *Anggaran Perusahaan: Teori dan Praktika*. Surabaya: SCOPINDA MEDIA PUSTAKA.
- Sumarni, T. (2022). *Strategi Peningkatan Ekonomi Dengan Memanfaatkan Market Place Melalui Media Internet (Badan Usaha Milik Desa (BUMDES) Sungai Alam Kecamatan Bengkalis)*. Riau: CV. DOTPLUS Publisher.
- Sunyoto, D. Susanti, F, E. (2014). *Manajemen Pemasaran Jasa*. Yogyakarta: Media Pressindo.
- Tillery, S, M. (2018). *Essentials of Personal Financial Planning*. New Jersey: Wiley.

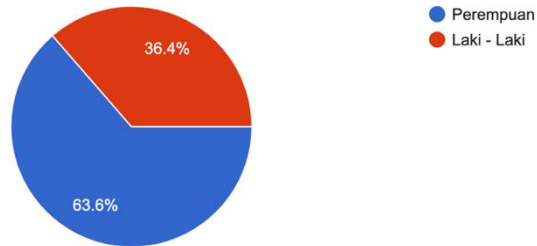
- Wahyudi, S, T. (2021). *Mengembangkan Daya Saing Industri Kecil dan Menengah*. Malang: Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Warren, C, S. Reeve, J, M. Duchac, J. (2015). *Managerial Accounting*. Boston: Cengage Learning.
- Wirasaputra, P. (2018). *Rencana Kerja Dinas Koperasi UMKM Kota Bandung*. Bandung.
- Xu, S. (2020). *Technological Economics*. Singapore: Springer Nature Singapore.
- Yuliusman. (2020). *Investasi Research and Development Tata Kelola dan Nilai Perusahaan*. Indramayu: Penerbit Adab.
- Yuslianti, E, R. (2021). *Sayuran dan Buah Berwarna Merah, Antioksidan Penangkal Radikal Bebas*. Yogyakarta: Deepublish.
- Zebua, H. (2020). *Riset Pemasaran Itu Mudah, Baca Buku Ini!*.Bogor: guepedia.
- Zulaikha. (2020). *BISNIS UMKM DITENGAH PANDEMI*. Surabaya: Unitomo.
- dream.co.id*. (2022, October 16). Retrieved from google:
<https://www.dream.co.id/dinar/strategi-bisnis-startup-haus-yang-dapat-investasi-dari-bri-ventures-us2-juta-221-gerai-menjamur-tanp.html>.

DAFTAR LAMPIRAN

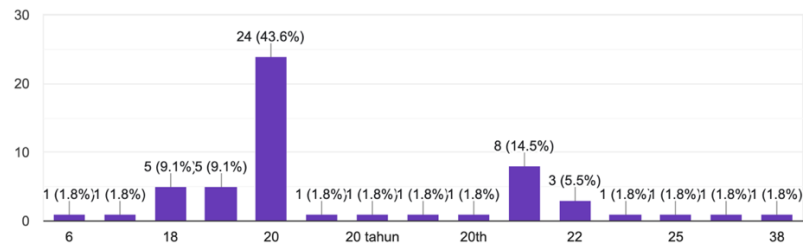
LAMPIRAN 1

HASIL KUISONER 1

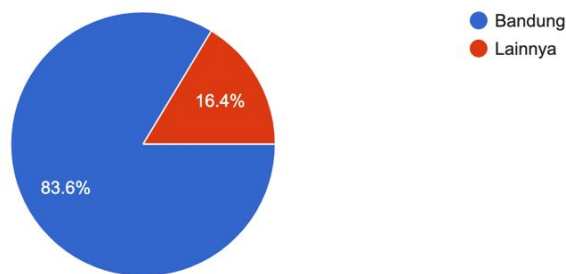
Jenis Kelamin
55 responses



Umur
55 responses

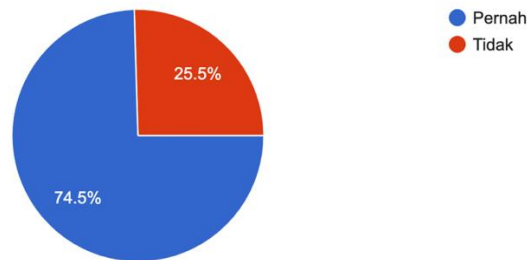


Domisili
55 responses



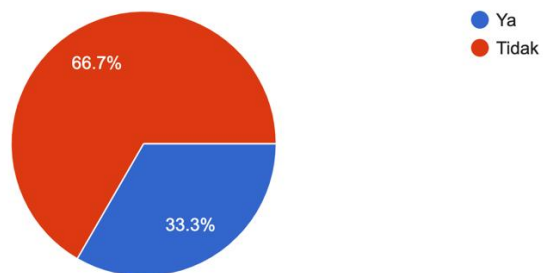
Apakah anda pernah makan Sate Taichan khas Senayan?

55 responses



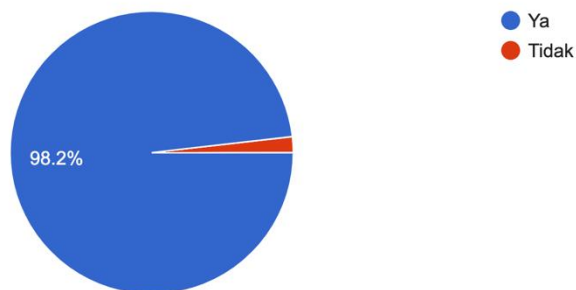
Apakah anda pernah makan sate Taichan di Setiabudi, Bandung?

54 responses



Menurut anda, apakah perlu mengadakan Kedai Sate Taichan khas Senayan, di daerah setiabudi?

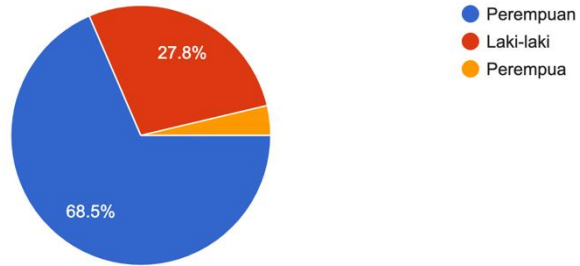
55 responses



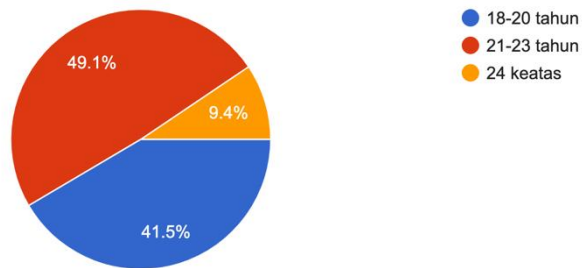
LAMPIRAN 2

HASIL KUISONER 2

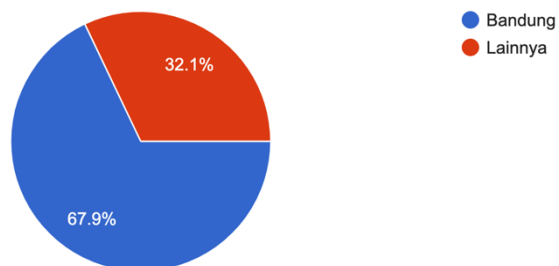
Jenis Kelamin
54 responses



Usia
53 responses

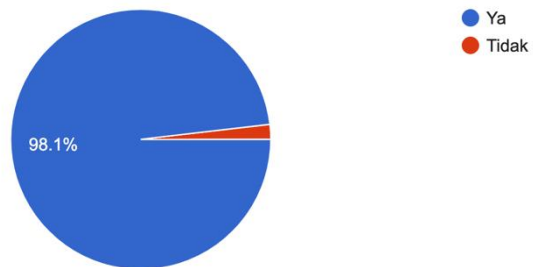


Domisili
53 responses



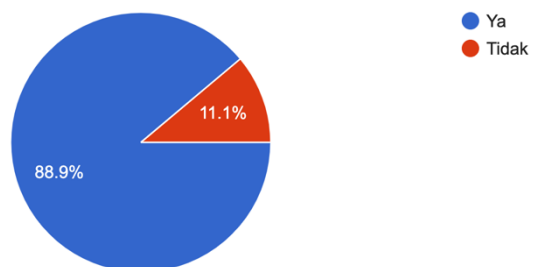
Apakah anda menyukai minuman creamy?

54 responses



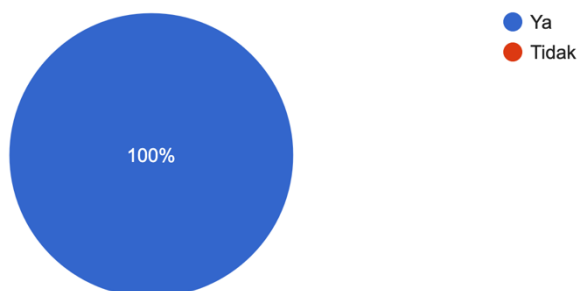
Apakah anda sering mengonsumsi minuman creamy?

54 responses



Menurut anda, apakah perlu diadakan kedai minuman creamy yang fresh dengan campuran buah asli pada minuman creamy di Setiabudi, Bandung?

54 responses



LAMPIRAN 3

RECIPE & COSTING

Beverage

Creamy Mymy							
No	Market List				Bahan Pakai		Total
	Item	QTY	Unit	Price	QTY	Unit	
1	Whipping Cream	1000	ltr	IDR 58.000	30	ml	IDR 1.740
2	Fresh milk	1000	ltr	IDR 20.500	30	ml	IDR 615
3	Orange Juice	5000	ltr	IDR 60.000	65	ml	IDR 780
4	Brunoise of Starwberry	250	kg	IDR 15.000	5	gram	IDR 300
5	Strawberry Syrup	700	ml	IDR 145.000	25	ml	IDR 5.179
Material Cost						35%	IDR 8.614
Selling Price						100%	IDR 24.610
PROJECTED SELLING PRICE							IDR 25.000
Mango Go							
No	Market List				Bahan Pakai		Total
	Item	QTY	Unit	Price	QTY	Unit	
1	Whipping Cream	1000	ltr	IDR 58.000	30	ml	IDR 1.740
2	Fresh milk	1000	ltr	IDR 20.500	30	ml	IDR 615
3	Orange Juice	5000	ltr	IDR 60.000	65	ml	IDR 780
4	Mango	250	kg	IDR 15.000	5	gram	IDR 300
5	Mango Syrup	700	ml	IDR 145.000	25	ml	IDR 5.179
Material Cost						35%	IDR 8.614
Selling Price						100%	IDR 24.610
PROJECTED SELLING PRICE							IDR 25.000
Hontea							
No	Market List				Bahan Pakai		Total
	Item	QTY	Unit	Price	QTY	Unit	
1	Earl Grey	50	box	IDR 58.000	1	bag	IDR 1.160
2	Honey	1000	ltr	IDR 20.500	15	ml	IDR 308
3	Soda Water	3000	ltr	IDR 60.000	65	ml	IDR 1.300
Material Cost						35%	IDR 3.135
Selling Price						100%	IDR 9.000
PROJECTED SELLING PRICE							IDR 16.000

Cara membuat:

a. Creamy mymy

1. Pertama, bersihkan *strawberry*. Lalu potong *strawberry* menjadi *brunoise*.
2. Kedua, masukan potongan *strawberry* ke gelas.
3. Kemudian, masukan *whipping cream*, *fresh milk*, *orange juice*, dan *strawberry syrup* kedalam *shaker*.

4. Setelah itu, *Hard shake* bahan-bahan tersebut agar menghasilkan buih.
5. Terakhir, tuangkan dan sajikan kedalam gelas.

b. Mango Go

1. Pertama, bersihkan buah mangga. Lalu potong mangga menjadi *cube*.
2. Kedua, masukan potongan mangga ke gelas.
3. Kemudian, masukan *whipping cream, fresh milk, orange juice*, dan *strawberry syrup* kedalam *shaker*.
4. Kemudian, *Hard shake* bahan-bahan tersebut agar menghasilkan buih.
5. Lalu, Tuangkan dan sajikan kedalam gelas.

c. Hontea

1. Pertama, *brew* satu *tea bag earl grey tea*. Jika sudah, angkat ampas teh.
2. Kemudian, tuangkan teh kedalam gelas.
3. Setelah itu, masukkan madu dan stir.
4. Lalu, *top up* dengan *soda water*.
5. Hontea siap disajikan.

Food

SAMBAL TAICHAN							
No.	Ingredients	QTY		Market Place		Total	
				Unit	Price		
1	Cabai Rawit	13	gram	kg	IDR 50.000	IDR 650	
2	Cabai Merah Keriting	15	gram	kg	IDR 20.500	IDR 308	
3	Bawang Putih	30	gram	kg	IDR 20.000	IDR 600	
4	Bawang Merah	42	gram	kg	IDR 20.000	IDR 840	
5	Kaldu Jamur Bubuk	20	gram	kg	IDR 105.000	IDR 2.100	
6	Gula Pasir	10	gram	kg	IDR 15.000	IDR 150	
7	Garam	5	gram	kg	IDR 15.000	IDR 75	
8	Minyak Goreng	15	ml	ltr	IDR 21.000	IDR 315	
9	Jeruk Limau	140	gram	kg	IDR 41.000	IDR 5.740	
SUBTOTAL						IDR 10.778	
COST PER PORTION						IDR 1.078	

LONTONG							
No.	Ingredients	QTY		Market Place		Total	
				Unit	Price		
1	Beras Putih	100	gr	kg	IDR 14.000	IDR 1.400	
2	Air	750	ml	ltr	IDR 19.000	IDR 750	
3	Garam	10	gram	kg	IDR 15.000	IDR 150	
4	Daun Pisang	12.05	gram	kg	IDR 4.000	IDR 8	
SUBTOTAL						IDR 2.308	
COST PER PORTION						IDR 2.308	

Sate Taichan							
No	Market List				Bahan Pakai		Total
	Item	QTY	Unit	Price	QTY	Unit	
1	Dada Ayam	1000	kg	IDR 25.000	200	gram	IDR 5.000
2	Jeruk Nipis	1000	kg	IDR 20.500	15	gram	IDR 308
3	Gula Pasir	1000	kg	IDR 15.000	2,5	gram	IDR 38
4	Bawang Putih	1000	kg	IDR 20.000	12	gram	IDR 240
5	Garam	1000	kg	IDR 15.000	2,5	gram	IDR 38
6	Lada Bubuk	1000	kg	IDR 55.000	2,5	gram	IDR 138
7	Sambal Taichan						IDR 1.078
8	Lontong						IDR 2.308
Material Cost						35%	IDR 9.146
Selling Price						100%	IDR 26.131
PROJECTED SELLING PRICE							IDR 27.000

Sate Taichan Telur Puyuh							
No	Market List	Bahan Pakai					Total
	Item	QTY	Unit	Price	QTY	Unit	
1	Telur Puyuh	1000	kg	IDR 40.000	132	gram	IDR 5.280
2	Minyak Goreng	1000	ltr	IDR 21.000	30	ml	IDR 630
3	Bawang Putih	1000	kg	IDR 20.000	2,5	gram	IDR 50
4	Air	19000	ltr	IDR 19.000	100	ml	IDR 100
5	Saus Tiram	1000	ltr	IDR 37.000	15	ml	IDR 555
6	Kecap Manis	1525	ltr	IDR 50.000	30	ml	IDR 984
7	Sambal Taichan						IDR 1.078
Material Cost						35%	IDR 8.677
Selling Price						100%	IDR 24.790
PROJECTED SELLING PRICE							IDR 25.000

Sate Taichan Kulit							
No	Market List	Bahan Pakai					Total
	Item	QTY	Unit	Price	QTY	Unit	
1	Kulit Ayam	1000	kg	IDR 45.000	100	gram	IDR 4.500
2	Bawang Putih	1000	kg	IDR 20.000	12	gram	IDR 240
3	Garam	1000	kg	IDR 15.000	5	gram	IDR 75
4	Lada Bubuk	1000	kg	IDR 55.000	2	gram	IDR 110
5	Jeruk Nipis	1000	ltr	IDR 20.500	15	ml	IDR 308
6	Sambal Taichan						IDR 1.078
Material Cost						35%	IDR 6.311
Selling Price						100%	IDR 18.030
PROJECTED SELLING PRICE							IDR 25.000

Cara membuat:

a. Sambal Taichan

1. Pertama, siapkan semua bahan.
2. Kedua, blender cabe rawit, cabai merah keriting, bawang putih, dan bawang merah.
3. Kemudian, panaskan *pan* dan masak sambal dengan api kecil.
4. Lalu, tambahkan *seasoning* dan jeruk limau.

b. Lontong

1. Pertama, cuci bersih beras dan siapkan semua bahan dan lap daun pisang.
2. Kedua, anaskan daun pisang hingga layu.
3. Keiga, rendam beras dengan air selama kurang lebih satu jam.
4. Kemudian, tiriskan beras.

5. Setelah itu, masukan kedalam *magic com* dengan seasoning garam. Tunggu hingga matang
6. Setelah daun pisang sudah layu, nasi yang sudah dimasak kepal berbentuk lonjong dan letakan keatas daun pisang.
7. Lalu, Gulung daun pisang.
8. Selanjutnya, setiap ujung daun pisang dirapatkan menggunakan tusuk gigi.
9. Setelah itu, siapkan satu *pot* dan masukan lontong yang sudah dirapatkan.
10. Lalu, masak sampai lima menit, kemudian matikan api.
11. Jika sudah, tunggu sampai 30 menit, lalu hidupkan kembali api.
12. Lalu, rebus lontong sampai 7 menit.
13. Lontong siap.

c. Sate Taichan

1. Pertama, potong dadu dada ayam.
2. Kemudian, marinasi ayam selama satu jam dengan jeruk nipis, bawang putih, garam, lada bubuk, dan kaldu jamur.
3. Setelah itu, tusukan ayam ke *skewer stainless steel*.
4. Lalu, bakar ayam diatas pemanggang.
5. Sajikan sate dengan lontong, sambal, kaldu jamur, dan jeruk limau.

d. Sate Taichan Telur Puyuh

1. Pertama, rebus telur puyuh (*hard boiled egg*) kemudian kupas telur.
2. Kedua, tumis *chopped* bawang putih kedalam *pan*.
3. Kemudian, masukan air, saus tiram, kecap manis.
4. Lalu, masukan telur puyuh.

5. Setelah itu, diamkan hingga mendidih. Jika sudah mendidih, matikan api lalu diamkan hingga satu jam.
6. Telur puyuh siap disajikan dengan sambal taichan dan tole.

e. Sate Taichan Kulit

1. Pertama, bersihkan kulit ayam dan potong kulit ayam.
2. Kemudian, marinasi kulit ayam selama satu jam dengan bawang putih, garam, lada bubuk, dan jeruk nipis.
3. Kemudian, tusukan kulit ayam ke *skewer stainless steel*.
4. Lalu, bakar kulit ayam diatas pemanggang.
5. Sate kulit siap disajikan dengan sambal dan tole.

LAMPIRAN 4

BIODATA

A. Data Pribadi

Nama : Qurratu Ainin
NIM : 2020407005
Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 9 Maret 2002
Agama : Islam
Riwayat Pendidikan :
- SDN Cipinang Melayu 07 Pagi
- SMP Perguruan Rakyat 3
- SMK Jayawisata 2
Alamat : Pangkalan Jati No.23 C RT.009/RW.004
Cipinang Melayu, Jakarta Timur
Email : rtainin09@gmail.com

B. Data Orang Tua

Nama Ayah : Dadi Supriatna
Pekerjaan : 2020407005
Alamat : Pangkalan Jati No.23 C RT.009/RW.004
Cipinang Melayu, Jakarta Timur
Nama Ibu : Teti Yeni
Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga
Alamat : Jl. Sersan Idris No.34 RT.003/RW.003
Marga Jaya, Bekasi Selatan