

# **PERENCANAAN BISNIS KEDAI IGA BAKAR DAN SATE MARANGGI DI SARIJADI KOTA BANDUNG**

## **TUGAS AKHIR**

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Disusun oleh :

**Ruben Shefaca Moestika Ratam**

Nomor Induk : 2020407075

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG  
JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG  
BANDUNG 2023**

## PERNYATAAN MAHASISWIWA

Yang bertanda tangan Di bawah ini, saya:

Nama : Ruben Shefaca Moestika Ratam

Tempat / Tanggal Lahir : Jakarta, 29 Agustus 2000

NIM : 2020407075

Program Studi : TATA HIDANG

Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Saya dengan sepenuh hati menyusun Tugas Akhir yang berjudul "**Perencanaan Bisnis Kedai Iga Bakar dan Sate Maranggi Di Sarijadi Kota Bandung**". Tugas Akhir ini merupakan hasil karya saya sendiri, dan saya menegaskan bahwa tidak ada penjiplakan, pengutipan, atau penyusunan oleh pihak lain yang melanggar ketentuan akademik yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan etika keilmuan, kecuali jika ada arahan yang diberikan oleh Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir ini, tidak ada karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan oleh pihak lain kecuali jika secara jelas dicantumkan sebagai referensi dalam naskah dengan mencantumkan sumber, nama pengarang, dan tercantum dalam daftar pustaka.
3. Dengan sungguh-sungguh, saya menyatakan bahwa apabila dalam naskah tugas akhir ini ditemukan pelanggaran terhadap pernyataan di atas atau pelanggaran terhadap etika keilmuan, atau terdapat klaim atas keaslian naskah ini, saya siap menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah saya peroleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan peraturan terkait lainnya.

4. Demikianlah surat pernyataan ini saya buat dengan sejujur-jujurnya agar dapat digunakan sesuai dengan keperluan yang semestinya.

Bandung, 27 Juni 2023



**Ruben Shefaca Moestika Ratam**  
2020407075

## LEMBAR PENGESAHAN

“PERENCANAAN BISNIS KEDAI IGA BAKAR DAN SATE MARANGGI DI SARIJADI  
KOTA BANDUNG”

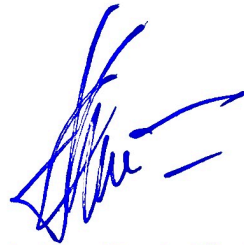
NAMA : RUBEN SHEFACA MOESTIKA RATAM  
NIM : 2020407075  
JURUSAN : HOSPITALITY  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,

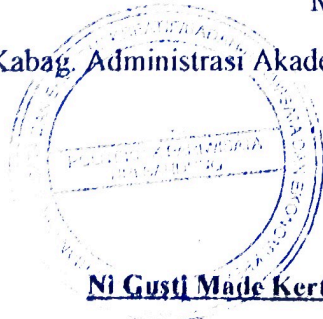


Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par.  
NIP. 19630830 199303 1 001

Bandung, 2 Mei 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 IGA BAKAR DAN SATE MARANGGI DI SARIJADI KOTA BANDUNG"

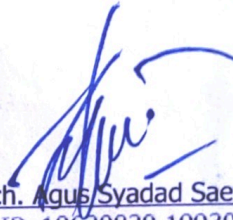
NAMA : Ruben Shefaca Moestika Ratam  
NIM : 2020407075  
JURUSAN : HOSPITALITY  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



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

Penguji I,



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

Penguji II,



Dodi Affandi, SS., MM.Par.  
NIP. 19590713 199103 1 001

Bandung, Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. 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 Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE  
NIP. 19710506 199803 1 001

## **KATA PENGANTAR**

Dengan ucapan syukur penulis kepada Tuhan Yesus Kristus Yang Maha Kuasa, karena atas Berkat dan Kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS KEDAI IGA BAKAR DAN SATE MARANGGI DI SARIJADI KOTA BANDUNG”**.

Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu kewajiban yang harus dipenuhi sebagai syarat kelulusan dalam pendidikan Diploma III di Program Studi Tata Hidangan Jurusan Perhotelan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas Akhir ini juga merupakan bentuk konkret dari penerapan pengetahuan yang diperoleh penulis selama masa studi di Program Studi Tata Hidangan Jurusan Perhotelan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penyusunan Tugas Akhir ini penulis mendapatkan begitu banyak motivasi, kritik dan saran, serta keterangan dari pihak sebagaimana merupakan pengalaman yang tidak dapat diukur oleh apapun. Dengan segala hormat perkenankanlah penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulisan Tugas Akhir ini, Yaitu :

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 dan 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 Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Pembimbing Akademik yang sudah memberikan bimbingan, saran, waktu serta menjadi motivator sehingga penulis dapat menyelesaikan masa pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak, Dr. Heru Riyadi, MM.Par., CHE. Selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan serta arahan, ide, dan dorongan sebagai motivator sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak, Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par. Selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan serta arahan, ide, dan dorongan sebagai motivator sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Staff dan Tenaga Pengajar khususnya dari Program Studi Tata Hidangan yang telah memberikan pengetahuan dan motivasi bagi penulis selama berkuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kedua Orang Tua penulis yaitu Chris Moestika Adhie Ratam., dan Suzanna Wentin Mamora karena telah sangat sabar memberikan dukungan dan semangat juga arahan bagi penulis selama proses perkuliahan sehingga selesainya penyusunan Tugas Akhir.
9. Seluruh teman-teman dari kelas TAH 6B yang terus memberikan saran dan semangat kepada penulis hingga Tugas Akhir ini diselesaikan.

Penulis juga mengakui bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu, diharapkan pengertian jika terdapat kesalahan dalam penggunaan tata bahasa dan teknik penulisan dalam Tugas Akhir ini. Penulis berharap agar proposal perencanaan ini dapat memberikan manfaat, terutama bagi penulis sendiri dan juga bagi pihak lainnya.

Akhirnya dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih dan penulis juga mengharapkan kritik dan saran serta masukan dari semua pihak demi dapat memperbaiki serta membangun bagi Tugas Akhir ini.

Bandung, Juli 2023

Penulis,

Ruben Shefaca Moestika Ratam

2020407075



# DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI .....	viii
DAFTAR TABEL .....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
EXECUTIVE SUMMARY .....	xiii
BAB I .....	1
PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang Usaha .....	1
B. Gambaran Umum Bisnis .....	4
1. Deskripsi Bisnis .....	4
2. Deskripsi Logo dan Nama .....	5
a. Nama .....	5
b. Lokasi .....	6
C. Visi dan Misi .....	8
D. SWOT Analysis .....	9
1. Strengths .....	9
2. Weaknesses .....	9
3. Opportunities .....	10
4. Threats .....	10
E. Spesifikasi Produk .....	10
F. Jenis Badan Usaha .....	12
G. Aspek Legalitas .....	13
BAB II .....	15
ASPEK PRODUK/JASA .....	15
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa .....	15
B. Analisa Keunggulan Produk .....	19
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi .....	21
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa .....	25
E. Mekanisme Quality Check .....	27

BAB III.....	29
RENCANA PEMASARAN .....	29
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning) .....	29
1. Segmentasi <i>Geografis</i> .....	30
2. Segmentasi Demografis .....	30
3. Segmentasi Psikografi.....	30
4. Segmentasi Perilaku.....	31
B. Validasi Produk.....	31
C. Kompetitor .....	33
D. Program Marketing .....	35
1. Product .....	35
2. Price .....	35
3. Place.....	36
4. Promotion.....	36
E. Media Pemasaran .....	37
F. Proyeksi Penjualan .....	39
BAB IV .....	41
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL.....	41
A. Identitas Owners .....	41
B. Struktur Organisasi.....	42
C. <i>Job Analysis dan Job Description</i> .....	44
1. Job Analysis .....	44
2. Job Description.....	45
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja.....	46
E. Service Scape (Layout/Flow).....	47
F. Action Plan & Report .....	49
BAB V.....	52
ASPEK KEUANGAN .....	52
A. Metode Pencatatan Akuntansi .....	52
1. Metode Pencatatan Kas ( <i>Cash Basis</i> ) .....	52

2. Metode Pencatatan Akrual ( <i>Accrual Basis</i> ) .....	53
B. <i>Capital Expenditure</i> (Identifikasi Initial Investment) .....	53
1. Tangible Investment .....	54
2. Intangible Investment.....	56
C. Time Value of Money (Nilai Waktu Uang).....	58
1. Diskon dan Nilai Kini .....	59
2. Nilai Uang di Masa Depan .....	59
D. Pendanaan Investasi: (Agency Theory).....	60
1. Owner's Equity (Modal Sendiri) .....	60
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan .....	61
1. Variable Cost; Fixed Cost; Mixed Cost .....	61
2. Break Even Point .....	63
F. Identifikasi Cash Inflow & Outflow.....	64
1. Operating Budget.....	65
2. Cash Flow Projection.....	66
DAFTAR PUSTAKA .....	69
LAMPIRAN .....	71

## DAFTAR TABEL

TABEL 2 1.....	18
TABEL 2 2.....	19
TABEL 2 3.....	22
TABEL 2 4.....	23
TABEL 2 5.....	24
TABEL 2 6.....	24
TABEL 3 1.....	34
TABEL 3 2.....	37
TABEL 3 3.....	40
TABEL 4 1.....	41
TABEL 4 2.....	45
TABEL 4 3.....	47
TABEL 4 4.....	50
TABEL 5. 1.....	55
TABEL 5 2.....	57
TABEL 5 3.....	58
TABEL 5 4.....	59
TABEL 5 5.....	60
TABEL 5 6.....	61
TABEL 5 7.....	62
TABEL 5 8.....	62
TABEL 5 9.....	63
TABEL 5 10.....	64
TABEL 5 11.....	66
TABEL 5 12.....	67
TABEL 5 13.....	67

## **DAFTAR GAMBAR**

<b>GAMBAR 2 1</b> .....	17
<b>GAMBAR 2 2</b> .....	26
<b>GAMBAR 2 3</b> .....	27
<b>GAMBAR 3 1</b> .....	32
<b>GAMBAR 3 2</b> .....	38
<b>GAMBAR 4 1</b> .....	43
<b>GAMBAR 4 2</b> .....	48
<b>GAMBAR 4 3</b> .....	49

## DAFTAR PUSTAKA

- Aaker, D. (1996). *Building strong brands*. New York: Free Press.
- Armstrong, Gery dan Philip Kotler. 2001. Prinsip-Prinsip Pemasaran. Jilid 1. Edisi Kedelapan. Jakarta: Erlangga.
- Arif, F. M. (2019). Analisis dan Perancangan Sistem Informasi. Pasuruan: CV. Penerbit Qiara Media
- Assauri, S. 2016. "Manajemen Operasi Produksi". PT .Raja Grafindo Persada : Jakarta
- Bae, G. a. (2014). *The Effect of Offering Menu Information on Perceived Waiting Time, Journal of Hospitality Marketing & Managment*.
- Bitner, M. (1992). *Servicescape: The Impact of Physical Surroundings on Customer and Employess*. Journal Of Marketings.
- Bloom, P. N. (2006). *Strategi Pemasaran Produk. 18 Langkah Membangun Jaringan Pemasaran Produk Yang Kokoh*. Jakarta: Prestasi Pustaka Publisher.
- Dirgantoro, C. (2001). *Manajemen Stratejik, Konsep, Kasus, dan Implementasi*. Jakarta: Grasindo.
- Galavan, R. (2014). *Doing Business Strategy*. Ireland: NuBooks.
- Heizer, Jay & Barry Render (2009). Manajemen Operasi. Edisi Sembilan. Buku Satu. Diterjemahkan oleh Chriswan Sungkono. Jakarta: Salemba Empat
- Jasmine, M. B. (2006). *Aneka Sambal Nusantara*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Kaplan, A. (1986). *The Minnessora Ethnic Food Book*. Minnesota Historical Society Press.
- Kotler, K. (2013). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlanggan.
- Kotler, P. a. (2008). *Prinsip-prinsip pemasaran*. jakarta: Erlangga.
- Lovelock, W. (2011). *Service Marketing: People, Technology, Strategy*. Boston: Pearson Education.

- Maholtra, K. N. (2010). *Marketing Research: An Applied Orientation*. Canada: Pearson Education.
- Munandar, M. (1998). *Budgeting: Perencanaan Kerja Pengkoordinasian Kerja Pengawasan Kerja, Edisi I, Cetakan Keduabelas*,. Yogyakarta: BPF E.
- Musriha. (2009). *Pengaruh Servicescape dan Kualitas Komunikasi Karyawan Terhadap Loyalitas Melalui Kepuasan Nasabah Bank Mandiri Di Surabaya*. Universitas Bhayangkara Surabaya: Jurnal ISSN.
- Nafarin, M. (2008). *Anggaran Perusahaan, Edisi 13, Cetakan Kedua*. Jakarta: Salemba Empat.
- Nawawi, H. (2011). *Manajemen Sumber Daya Manusia: Untuk Bisnis Yang Kompetitif*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Porter Michael, . (2014). *Strategi bersaing : teknik menganalisis industri dan pesaing*. Jakarta: Erlangga.
- Robbins, S. d. (2007). *Manajemen*. Jakarta: PT Indeks.
- Safanayong, Y. (2006). *Desain Komunikasi Visual Terpadu*. Jakarta: Arte Intermedia.
- Sallis, E. (2012). *Total Quality Managment in Education*. Jogjakarta: IRCiSoD.
- Solomon, Michael. R. 2015. *Consumer Behavior: Buying, Having and Being*, 11th Edition. New Jersey: Prentice-Hall.
- Tambunan, T. (2012). *Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Indonesia: isu-isu penting*. Jakarta: LP3ES.
- Young Alison. (2008). *Towards an Interim Statistical Framework: Selecting the Core Components of Intangible Investment*. OECD, US