

**PERENCANAAN BISNIS KEDAI "KAITEKI" DI  
KOTA TASIKMALAYA**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

**Vigo Romiz Khautal**

**Nomor Induk Mahasiswa: 2020407080**

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Vigo Romiz Khautal  
Tempat/Tanggal Lahir : Tasikmalaya, 09 September 2002  
NIM : 2020407080  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul :  
**PERENCANAAN BISNIS KEDAI “KAITEKI” DI KOTA TASIKMALAYA** 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,



Vigo Romiz Khautal  
NIM. 2020407080

**LEMBAR PENGESAHAN**

JUDUL TUGAS AKHIR

**PERENCANAAN BISNIS KEDAI “KAITEKI” DI KOTA TASIKMALAYA**


NAMA : VIGO ROMIZ KHAUTAL  
NIM : 2020407080  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : TATA HDANG

Pembimbing Utama,



**Dodi Affandi, SS., MM.Par.**  
NIP. 19781015 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,



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

Bandung, 03 Juli 2023

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



**Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE**  
NIP. 19730714 200605 1 001

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KEDAI "KAITEKI" DI KOTA TASIKMALAYA

NAMA : VIGO ROMIZ KHAUTAL  
NIM : 2020407080  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



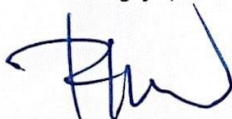
**Dodi Affandi, SS., MM.Par.**  
NIP. 19781015 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,



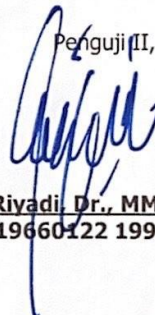
**Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM.**  
NIP. 19690718 199103 1 009

Penguji I,



**Ridwan Iskandar, SE., MM.**

Penguji II,



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

Bandung, 21 Agustus

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**

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, tugas akhir yang merupakan syarat kelulusan Diploma III program studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berjudul “PERENCANAAN BISNIS KEDAI “KAITEKI” DI KOTA TASIKMALAYA” ini dapat terselesaikan.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, Penulis mendapat dukungan, arahan serta bimbingan dari berbagai pihak yang membuat penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan tepat waktu. Maka dari itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST. Par., M.P.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 Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dodi Affandi, SS., MM. Par. selaku pembimbing utama yang telah memberi arahan dan dukungan dalam penyusunan tugas akhir.
6. Bapak Deden Rudy Mustafa S.Sos, MM. Selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan waktu serta arahan dalam menyempurnakan penulisan tugas akhir.

7. Seluruh Dosen, Staff, dan tenaga pengajar Program Studi Tata Hidang.
8. Kedua orang tua penulis yang memberikan *support* secara materi atau non materi.
9. Seluruh rekan mahasiswa Unicorn semester 6B Tata Hidang yang memberikan *support* selama proses kuliah dan dalam menyusun tugas akhir ini.

Penulis menyadari akan kekurangan yang ada didalam proses penyusunan tugas akhir ini. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran maupun kritik membangun dalam menyempurnakan isi dari tugas akhir ini.

Bandung, 03 Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR .....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Gambaran Umum Bisnis .....	4
1. Deskripsi Bisnis.....	4
2. Deskripsi Logo dan Nama .....	6
3. Identitas Bisnis .....	8
C. Visi dan Misi .....	9
D. SWOT Analysis .....	10
E. Spesifikasi Produk.....	12
F. Jenis/Badan Usaha .....	13
G. Aspek Legalitas .....	14
BAB II.....	16
ASPEK PRODUK.....	16
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	16
B. Analisis Keunggulan Produk .....	17
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi .....	19
D. Penyajian dan Kemasan Produk .....	21
E. Mekanisme Quality Check.....	24
BAB III .....	28
RENCANA PEMASARAN.....	28
A. Riset Pasar (Segment, Target, Positioning) .....	28
B. Validasi Produk – <i>Market Fit</i> .....	32
C. Kompetitor .....	34
D. Program Pemasaran .....	36
E. Media Pemasaran .....	39
F. Proyeksi Penjualan .....	43
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERATIONAL .....	46

A. Identitas Owners / Founders .....	46
B. Struktur Organisasi .....	47
C. Job Analysis dan Job Description .....	49
D. <i>Manning Budget</i> / Anggaran Tenaga Kerja .....	54
E. Service Scape (Layout/Flow) .....	56
F. Action Plan & Report .....	59
BAB V ASPEK KEUANGAN .....	62
A. Metode Pencatatan Akuntansi .....	62
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment) .....	62
C. Pendanaan Investasi ( <i>Agency Theory</i> ) .....	70
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan .....	70
E. Identifikasi Cash Inflow & Outflow .....	73
DAFTAR PUSTAKA .....	77



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 DESAIN LOGO KAITEKI.....	6
Gambar 1. 2 LOKASI USAHA KAITEKI .....	8
Gambar 1. 3 LOKASI USAHA .....	9
Gambar 2. 1 FLOW PENYAJIAN.....	22
Gambar 2. 2 KEMASAN TAKE AWAY .....	24
Gambar 3. 1 VALIDASI PRODUK.....	33
Gambar 3. 2 INSTAGRAM KEDAI KAITEKI .....	41
Gambar 3. 3 FLYER KEDAI KAITEKI.....	42
Gambar 3. 4 BANNER & BROSUR .....	43
Gambar 3. 5 DATA KONSUMSI NASI PUTIH DI INDONESIA.....	44
Gambar 4. 1 STRUKTUR ORGANISASI KEDAI KAITEKI.....	48
Gambar 4. 2 LAYOUT TAMPAK SAMPING.....	56
Gambar 4. 3 LAYOUT TAMPAK ATAS .....	57
Gambar 4. 4 AREA DINE - IN .....	57
Gambar 4. 5 AREA KITCHEN & BAR .....	58
Gambar 4. 6 TOILET .....	58
Gambar 4. 7 AREA PARKIR .....	59

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 ANALYSIS SWOT .....	11
Tabel 2. 1 PRODUK MENU KEDAI KAITEKI.....	17
Tabel 2. 2 ALAT PRODUKSI.....	19
Tabel 2. 3 KEMASAN DINE-IN.....	23
Tabel 2. 4 JADWAL GENERAL CLEANING .....	26
Tabel 3. 1 DATA PESAING.....	35
Tabel 3. 2 ANGGARAN PROGRAM PEMASARAN KEDAI KAITEKI.....	37
Tabel 3. 3 PROYEKSI PENJUALAN .....	45
Tabel 4. 1 IDENTITAS OWNER .....	46
Tabel 4. 2 JUMLAH KARYAWAN.....	48
Tabel 4. 3 JOB ANALYSIS & JOB DESCRIPTION.....	50
Tabel 4. 4 ANGGARAN TENAGA KERJA KEDAI KAITEKI .....	55
Tabel 4. 5 DESKRIPSI ACTION PLAN .....	60
Tabel 5. 1 TANGIBLE INVESTMENT KEDAI KAITEKI .....	64
Tabel 5. 2 INTAGIBLE INVESTMENT KEDAI KAITEKI .....	66
Tabel 5. 3 SUPPLIES AND RAW MATERIAL .....	67
Tabel 5. 4 TOTAL INVESMENT .....	70
Tabel 5. 5 VARIABLE COST .....	71
Tabel 5. 6 FIXED COST.....	71
Tabel 5. 7 MIXED COST .....	71
Tabel 5. 8 BREAK EVEN POINT.....	72
Tabel 5. 9 INCOME STATEMENT .....	74
Tabel 5. 10 CASH FLOW PROJECTION.....	75
Tabel 5. 11 ACCUMULATE CASH FLOW.....	75

## DAFTAR PUSTAKA

- Akdon. (2006, Mei 2). *Simak Definisi Visi dan Misi yang Wajib Kita Ketahui!*  
Retrieved from gamedia.com: <https://www.gamedia.com/literasi/pengertian-visi-dan-misi/#:~:text=Pengertian%20Misi%20Menurut%20para%20ahli%20Misi%20adalah%20pernyataan,bisnis%20mencerminkan%20deskripsi%20produk%20atau%20layanan%20yang%20ditawarkan.>
- Al Ries dan Jack Trout, . (2002). *Positioning: The Battle for Your Mind*. Indonesia: SALEMBA EMPAT.
- APJII. (2023, 23 Juni). *Pengguna Internet di Indonesia Makin Tinggi*. Retrieved from Indonesiabaik.id: <https://indonesiabaik.id/infografis/pengguna-internet-di-indonesia-makin-tinggi#:~:text=Berdasarkan%20hasil%20survei%20Asosiasi%20Penyelenggara,sebanyak%20210%2C03%20juta%20pengguna.>
- Arif, J. (2019). Unikom. *KAJIAN PUSTAKA, KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS*, 1.
- Armstrong. (2014). Pengertian Job Analysis. *Pengertian Job Analysis dan Job Description*, 8.
- Azhar and Aisha, a. (2022). Pengaruh Keunggulan Produk dan Keunggulan Layanan. *Wawasan : Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi dan Kewirausahaan*, 171.
- Blocher, d. . (2011). Cost-Volume-Profit Analysis (CVP). *ANALISIS COST-VOLUME-PROFIT (CVP) SEBAGAI ALAT BANTU*, 4.
- Brealey, R. A. (2000). *Principles of corporate finance* . Boston: Mc GRaw-Hill.
- Brigham & Ehrhardt, . (2005). *Financial management : theory and practice*. Ohio: Thomson.
- Charles T, . (2003). *Introduction to financial accounting*. Englewood Cliffs: Prentice Hall.
- Charles T. Horngren, d. (1993). *Introduction to financial accounting*. Englewood Cliffs: Prentice Hall.
- Churchill dan Iacobucci, . (2015). Pengertian segmen pasar. *Basic Marketing Research*, 96.
- Dessler. (2013). Pengertian Job Description. *Pengertian Job Analysis dan Job Description*, 12.

- Donald E. Kieso, J. J. (2011). *Financial Accounting: IFRS Edition*. New York: John Wiley & Sons, Inc .,
- Endra, K. (2023, Januari 12). *Daftar UMP, UMK, UMR Kota Tasikmalaya, Jawa Barat 2023: Naik Jadi Rp2.533.341*. Retrieved from Tribunnews.com: <https://www.tribunnews.com/regional/2022/12/12/daftar-ump-umk-umr-kota-tasikmalaya-jawa-barat-2023-naik-jadi-rp2533341#:~:text=Atas%20dasar%20ini%2C%20UMK%20Kota,2022%2C%20yakni%20Rp2.363.389>.
- Erik B, B. (2017). Capital Expenditure. *Pengertian Intangible Investment*, 56.
- Eugene F, . (2018). *Dasar-dasar manajemen keuangan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hapsari, A. d. (2017). Definisi Restoran. *Desain Interior Restoran Jepang Hakata Ikkousha dengan Konsep Restoran*, 5.
- Harold A, . (2009). Pengertian Operating Budget. *Identifikasi Cash Inflow & Outflow*, 87.
- Hooper. (2023, April 9). *Bisnis: Pengertian, Tujuan, Jenis, Bentuk, dan Contohnya*. Retrieved from Kompas.com: <https://money.kompas.com/read/2022/11/02/065735726/bisnis-pengertian-tujuan-jenis-bentuk-dan-contohnya?page=1>
- Humaira, A. (2022, Januari 11). *Quality Control (QC): Definisi, Cara Kerja, Manfaat, dan Pekerjaan di Dalamnya*. Retrieved from glints.com: <https://glints.com/id/lowongan/quality-control-adalah/>
- James P. Lewis, . (2010). *Project Planning, Scheduling, and Control*. Eropa: Pendidikan McGraw-Hill.
- James Van, H. (2009). *fundamentos de administración financiera*. Mexico: Pearson Education.
- Jo Bitner, M. (2020, Juli 28). *Bauran Pemasaran Booms & Bitner (Service Marketing Mix)*. Retrieved from glngirwn.com: <https://www.glngirwn.com/blog/bauran-pemasaran-booms-bitner/>
- Kaplan & Norton, . (2000). *Balanced Scorecard : menerapkan strategi menjadi aksi*. Jakarata Timur: Jakarta Erlangga.
- KBBI. (2023). *KBBI Kedai*. KBBI.
- Laksana. (2019). Landasan Teoritis - Pemasaran. *Strategi Pemasaran*, 28.
- Lawrence J. Gitman, . (2015). Pengertian Proyeksi Penjualan. *Rencana Keuangan*, 78.

- LinovHR, A. (2023, april 29). *Apa itu Food and Beverage (F&B)? Begini Pengertian dan Perkembangannya di Indonesia*. Retrieved from linovhr: <https://www.linovhr.com/food-and-beverage-adalah/>
- Meltem, T. (2019). *Seni Sukses*. Yogyakarta: Unicorn Publishing.
- Mertayasa. (2017, desember 12). *Maperh = Mahasiswa Perhotelan*. Retrieved from maperh: <https://letohotel.blogspot.com/2018/12/pengertian-restoran.html>
- Michael R. Solomon, a. (2015). Pengertian penyajian. *experiential marketing*, 141.
- Molengraff. (2023, april 16). *Badan Usaha, Pengertian, Jenis, dan Perbedaannya dengan Perusahaan*. Retrieved from katadata.co.id: <https://katadata.co.id/agung/ekonopedia/634e7c618f01a/badan-usaha-pengertian-jenis-dan-perbedaannya-dengan-perusahaan>
- Muchlisin, R. (2020, Agustus 29). *Kapasitas Produksi (Pengertian, Aspek, Jenis, Perencanaan dan Strategi)*. Retrieved from kajianpustaka: <https://www.kajianpustaka.com/2020/08/kapasitas-produksi.html>
- Muhammad Adam Hussein, S. M. (2015). *Keajaiban Terapi Warna Biru*. Sukabumi: Adamssein Medika (Adamssein Media Grup).
- Naresh K. Malhotra, . (2011). *Reaksi pasar modal Indonesia terhadap peristiwa ekonomi dalam negeri (studi terhadap saham LQ-45 di BEI) (CD)*. Malang: Universitas Merdeka Malang.
- Nika A. (2023, Januari 20). *Present Value: Definisi, Manfaat, Rumus, dan Contoh Perhitungan*. Retrieved from glints.com: [https://glints.com/id/lowongan/present-value-adalah/#:~:text=PV%20%3D%20FV%2F\(1%2Br\)%5En&text=Jumlah%20keuntungan%20yang%20didapatkan%20juga,return%20disebut%20dengan%20discount%20rate](https://glints.com/id/lowongan/present-value-adalah/#:~:text=PV%20%3D%20FV%2F(1%2Br)%5En&text=Jumlah%20keuntungan%20yang%20didapatkan%20juga,return%20disebut%20dengan%20discount%20rate).
- Oliver. (2010). *Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi dan Kewirausahaan. Pengaruh Keunggulan Produk dan Keunggulan Layanan*, 172.
- Philip J. Kitchen dan Debra L., . (2018). *Sudah Saatnya Mengubah Pemasaran*. London: Internasional Thomson Business Press.
- Philip Kotler dan Kevin Lane Keller, 1. (2014). *Marketing Management* . Upper Saddle River: N.J. : Pearson Prentice Hall.
- Philip Kotler, s. (2017). Ahli Pemasaran terkenal. *Pengertian Kemasan atau packaging menurut ahli*, 53.

- Porter Michael, . (2014). *Strategi bersaing : teknik menganalisis industri dan pesaing*. Jakarta: Erlangga.
- Pricilia. (2016). Capital expenditure (pengeluaran modal). *PERLAKUAN AKUNTANSI CAPITAL EXPENDITURE DAN REVENUE*, 1046.
- Rachmat. (2014, april 9). *Analisis SWOT (Pengertian, Tujuan, Aspek, Kuadran dan Matriks)*. Retrieved from kajianpustaka.com:  
<https://www.kajianpustaka.com/2020/09/analisis-SWOT.html>
- Riani, S. (2023, Januari 26). *5 Alasan Kamu Wajib ke Mambo Kuliner Nite Tasikmalaya, Surga Makanan*. Retrieved from IDN Times:  
<https://www.idntimes.com/travel/destination/indriani-s-1/alasan-kamu-wajib-ke-mambo-kuliner-nite-tasikmalaya-c1c2?page=all>
- Rustan. (2009, Maret 23). *Pengertian Logo menurut Para Ahli*. Retrieved from Sangdes.com: <https://www.sangdes.com/2015/02/tinjauan-umum-tentang-logo.html>
- Saparinto & Hidayati, &. (2010). Makanan. *Makanan dan Kesehatan*, 6.
- Shauna C, C. (2022, May 23). *Understanding the Time Value of Money*. Retrieved from [www.investopedia.com/](http://www.investopedia.com/):  
<https://www.investopedia.com/articles/03/082703.asp>
- Srikant M, . (2015). *Cost Accounting, Global Edition*. London: Pearson Education Limited.
- Stekom. (2023, Maret 12). *Donburi*. Retrieved from Universitas Stekom:  
<https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Donburi>
- Weber, M. (2017). *Weber adalah seorang sosiolog yang menyumbangkan pemikirannya dalam pemahaman tentang struktur organisasi*. Munchen: Universitas Georg August Göttingen.
- Wibisono. (2006, april 15). *Apa Itu Visi dan Misi Penjelasan Menurut Para Ahli*. Retrieved from alihamdan.id: <https://alihamdan.id/apa-itu-visi-dan-misi/>
- William J, J. (2023, april 30). *Pengertian Produk: Jenis, Tingkatan, dan Konsep Produksi Menurut Ahlinya*. Retrieved from accurate.id:  
<https://accurate.id/bisnis-ukm/pengertian-produk/>
- William J, J. (2023, April 30). *Pengertian Produk: Jenis, Tingkatan, dan Konsep Produksi Menurut Ahlinya*. Retrieved from accurate.id:  
<https://accurate.id/bisnis-ukm/pengertian-produk/>

Williams, C. (2021, February 23). *Most Popular Cuisines & Foods on Instagram*. Retrieved from Chef's pencil: <https://www.chefspencil.com/most-popular-cuisines-foods-on-instagram/>

Yeni S, S. (2023, Juni 23). *7 Pengertian Website Menurut Ahli, Lengkap Jenis & Fungsinya*. Retrieved from cnbcindonesia.com: <https://www.cnbcindonesia.com/tech/20220618152119-37-348229/7-pengertian-website-menurut-ahli-lengkap-jenis-fungsinya#:~:text=Website%20adalah%20kumpulan%20halaman%20yang,masing%20dihubungkan%20dengan%20jaringan%20terkait.>