

PERENCANAAN BISNIS MIE AYAM MODERN

“FORTUNE NOODLE 88”

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi
pada program Diplomat III



Oleh

DEKI ADAM

Nomor Induk: 2020406001

JURUSAN PERHOTELAN

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA BOGA

POLITEKNIK PARIWISATA BANDUNG

2023

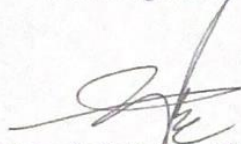
LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS MIE AYAM MODERN "FORTUNE NOODLE 88"

NAMA : DEKI ADAM
NIM : 2020406001
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



Rohyan Sosiadi, Drs., M.Pd.

NIP. 19600715 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



Christian Helmy Rumayar, S. Sos.,
MM.Par.

NIP. 19691228 200212 1 001

Bandung, 15 Juni 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE.

NIP. 19710316 199603 2 001

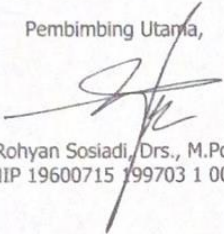
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

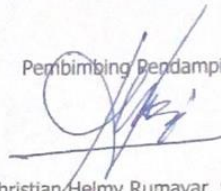
Perencanaan Bisnis Mie Ayam Modern "FORTUNE NOODLE 88"

NAMA : Deki Adam
NIM : 2020406001
JURUSAN : Hospitality
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,


Rohyan Sosiadi, Drs., M.Pd.
NIP 19600715 199703 1 001

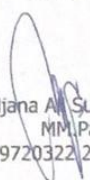
Pembimbing Pendamping,


Christian Helmy Rumayar, S. Sos.,
MM.Par.
NIP 19691228 200212 1 001

Penguji I,


Sukarno Wibowo, SE., MM.
NIP 19731017 200605 1 001

Penguji II,


R. Sondjana A. Suganda, S.Sos.,
MM.Par.
NIP 19720322 200502 1 001

Bandung, 15 Agustus 2023

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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Deki Adam
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung/08 juni 2002
NIM : 2020406001
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PERENCANAAN BISNIS MIE AYAM MODERN "FORTUNE NOODLE 88"
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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 15 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Deki Adam

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas semua berkah dan limpahan kasih yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS MIE AYAM MODERN “FORTUNE NOODLE 88”** dengan lancar dan tepat waktu. Penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam proses pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada tingkat Diploma III pada jurusan *Hospitality*, Program Studi Seni Kuliner (SKU).

Dalam menyelesaikan karya Tugas Akhir ini, Penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis akan mengucapkan banyak terimakasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan sezi-Nya Penulis bisa melaksanakan serta menyelesaikan tugas akhir ini dengan tempo yang sesuai pada jadwalnya.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M,Sc, selaku direktuk Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM. Par., CHM., CHRMP., selaku Kepala Bagian Admisnitrase Akademi dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Bandung.
4. Bapak Pudun Saepudin, SST.Par.,M.Par.,CHE selaku Ketua Jurusan Hospitality.
5. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Soc., MM.Par. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner.

6. Bapak Rohyan Sosiadi, Drs., M.Pd. dan Bapak Christian Helmy Rumayar, S. SOS., MM.Par. selaku dosen yang telah membimbing dan memberi bantuan dalam menyelesaikan karya Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staff yang memberikan ilmu dan pengajaran penulis.
8. Anggota keluarga terutama ayah dan ibu yang sudah membantu memberi dukungan dalam perkuliahan dan penyelesaian tugas akhir ini.
9. Teman-teman *Archimagirus* yang telah memberikan dukungan moral selama 3 tahun perkuliahan.
10. Salah satu Mahasiswi Program Studi Seni Pengolahan Partiseri yaitu Jane Aurellia Pakpahan yang telah membantu dan memberikan dukungan secara moral selama masa perkuliahan ini.

Penulis berharap semoga dengan laporan penulisan Tugas Akhir ini dapat menambahkan pengalan dan berbagi ilmu untuk para pembaca. Penulis menyadari bahwa karya Tugas Akhir ini belum sempurna. Oleh karena itu penulis meminta dan memohon untuk kritik dan saran untuk membuat penulis lebih baik.

Bandung, Maret 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	ix
EXECUTIVE SUMMARY	1
BAB I	2
PENDAHULUAN	2
1.1 LATAR BELAKANG.....	2
1.2 GAMBARAN UMUM.....	8
1.2.1 DESKRIPSI BISNIS	8
1.2.2 DESKRIPSI LOGO DAN NAMA.....	11
1.2.3 IDENTITAS BISNIS (KONTAK DAN ALAMAT)	13
1.3 VISI DAN MISI.....	15
1.4 TOWS ANALYSIS.....	16
1.5 SPESIFIKASI PRODUK	19
1.6 JENIS DAN BADAN USAHA.....	20
1.7 ASPEK LEGALITAS	21
BAB 2.....	23
ASPEK PRODUK	23
2.1 DAFTAR DAN DESKRIPSI PRODUK.....	23
2.2 ANALISA KEUNGGULAN PRODUK.....	42
2.3 PENENTUAN KAPASITAS DAN RENCANA PRODUKSI	44
2.4 PENYAJIAN DAN KEMASAN PRODUK	49
2.5 MEKANISME <i>QUALITY CHECK</i>	52
BAB 3.....	55
RENCANA PEMASARAN.....	55
3.1 RISET PASAR.....	55

3.2	VALIDASI PRODUK.....	61
3.3	KOMPETITOR	69
3.4	STRATEGI PROMOSI.....	70
3.5	MEDIA PROMOSI.....	73
3.6	PROYEKSI PENJUALAN	78
BAB 4	85
	ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	85
4.1	IDENTITAS OWNER	85
4.2	STRUKTUR ORGANISASI.....	86
4.3	JOB DESCRIPTION.....	88
4.4	ANGGARAN TENAGA KERJA	93
4.5	SERVICE LAYOUT.....	94
4.6	<i>ACTION PLAN</i>	97
BAB 5	102
	ASPEK KEUANGAN	102
5.1	METODE PENCATATAN AKUNTANSI	102
5.1.1	<i>CASH BASIS (ONE SHOOT PROJECT)</i>	102
5.1.2	<i>ACCRUAL BASIS</i>	102
5.2	<i>CAPITAL EXPENDITURE</i>	103
5.2.1	TANGIBLE INVESMENT	104
5.2.2	INTANGIBLE INVESMENT.....	107
5.2.3	WORKING CAPITAL.....	108
5.3	TIME VALUE OF MONEY	108
5.3.1	PRESENT VALUE	109
5.3.2	FUTURE VALUE.....	110
5.4	PENDANAAN INVESTASI	111
5.5	PENENTUAN TITIK IMPAS DAN LABA YANG DIHARAPKAN	111
5.5.1	VARIABLE COST FIXED; MIXED COST	111
	TABEL 5. 8 VARIABLE COST FIXED; MIXED COST.....	112
5.5.2	<i>BREAK EVEN POIN (BEP)</i>	113

5.5.3	<i>COST VOLUME PROFIT (CVP)</i>	114
5.6	IDENTIFIKASI CASH INFLOW & OUTFLOW	115
5.6.1	OPERATING BUDGET	116
5.6.2	<i>CASH FLOW PROJECTION</i>	117
5.6.3	PERTUMBUHAN MAKRO EKONOMI.....	118
	DAFTAR PUSTAKA	120
	LAMPIRAN	123

DAFTAR TABEL

BAB 2

TABEL 2. 1 MENU FORTUNE NOODLE 88.....	24
TABEL 2. 2 RESEP MINYAK BAWANG.....	28
TABEL 2. 3 RESEP JAMUR CRISPY.....	29
TABEL 2. 4 RESEP JAMUR CRISPY (LANJUTAN).....	30
TABEL 2. 5 RESEP AYAM RENDANG.....	31
TABEL 2. 6 RESEP AYAM DABU-DABU MANIS.....	34
TABEL 2. 7 RESEP AYAM WOKU (Menu Spesial Mingguan).....	36
TABEL 2. 8 RESEP SAMBAL.....	39
TABEL 2. 9 MIE AYAM FORTUNE NOODLE 88 ORIGINAL.....	41

BAB 3

TABEL 3. 1 RATA-RATA HARGA JUAL.....	80
TABEL 3. 2 TARGET PENJUALAN PERBULAN.....	80
TABEL 3. 2 TARGET PENJUALAN PERBULAN (LANJUTAN).....	81
TABEL 3. 3 PROYEKSI PER BULAN.....	81
TABEL 3. 3 PROYEKSI PER BULAN (LANJUTAN).....	82
TABEL 3. 3 PROYEKSI PER BULAN (LANJUTAN).....	83
TABEL 3. 4 PROYEKSI PEMASARAN FORTUNE NOODLE 88.....	84

BAB 4

TABEL 4. 1 JOB DESCRIPTION OWNER & MANAGER.....	88
---	----

TABEL 4. 1 JOB DESCRIPTION OWNER & MANAGER (LANJUTAN).....	89
TABEL 4. 2 JOB DESCRIPTION & ANALYSIS CASHIER	90
TABEL 4. 3 JOB DESCRIPTION & ANALYSIS COOK	91
TABEL 4. 4 JOB DESCRIPTION & ANALYSIS STEWARD	92
TABEL 4. 5 GAJI PEGAWAI	94
TABEL 4. 6 ACTION PLAN 1	98
TABEL 4. 6 ACTION PLAN 1 (LANJUTAN)	99
TABEL 4. 6 ACTION PLAN 1 (LANJUTAN)	100
TABEL 4. 7 ACTION PLAN 2.....	101
BAB 5	
TABEL 5. 1 TARIF DEPRESIASI	104
TABEL 5. 2 TANGIBLE INVESTMENT	105
TABEL 5. 3 INTANGIBLE	107
TABEL 5. 4 WORKING CAPITAL	108
TABEL 5. 5 PRESENT VALUE	109
TABEL 5. 6 FUTURE VALUE	110
TABEL 5. 7 MODAL.....	111
TABEL 5. 8 VARIABLE COST FIXED; MIXED COST.....	112
TABEL 5. 9 BREAK EVEN POINT	113
TABEL 5. 10 INCOME STATEMENT BUDGET	116
TABEL 5. 11 CASH FLOW PROJECTION	117
TABEL 5. 12 CASH OPERATING FLOW PROJECTION.....	118

TABEL 5. 13 INFLASI DI INDONESIA 2018-2022.....	119
---	-----

DAFTAR GAMBAR

BAB 1

GAMBAR 1. 1 LOGO UTAMA.....	11
GAMBAR 1. 2 PENGGUNAAN LOGO DALAM DESAIN	11
GAMBAR 1. 3 PETA LOKASI.....	14
GAMBAR 1. 4 BUSINESS MODEL CANVAS	18

BAB 2

GAMBAR 2. 1 DAFTAR MENU	27
GAMBAR 2. 2 HOME KITCHEN	46
GAMBAR 2. 3 MOBIL RUNNER	47
GAMBAR 2. 4 ALUR OPERASIONAL.....	48
GAMBAR 2. 5 KEMASAN.....	51
GAMBAR 2. 6 LOGO DALAM KEMASAN	51
GAMBAR 2. 7 SAJIAN DINE IN FORTUNE NOODLE 88.....	52

BAB 3

<i>GAMBAR 3. 1 HASIL SURVEI MIE AYAM MODERN "FORTUNE NOODLE 88"</i>	<i>62</i>
GAMBAR 3. 2 PANELIS AHLI.....	65

BAB 4

GAMBAR 4. 1 STUKTUR ORGANISASI FORTUNE NOODLE88	87
GAMBAR 4. 2 JUMLAH PEGAWAI.....	87
GAMBAR 4. 3 SERVICE LAYOUT	94

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, Nanang (2017), ANALISIS SEGMENTASI TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN PRODUK EIGER DI BANDAR LAMPUNG, 3 (1). *Jurnal Manajemen Magister Darmajaya*. Hal 76.
- Data inflasi negara Indonesia, dari <https://www.bi.go.id/id/statistik/indikator/data-inflasi.aspx> diakses pada tanggal 27 juni 2023 pukul 16.04.
- Karunia, Yasmin (2021), RISET PASAR TERHADAP INIVASI PANDEMI COVID-19 PADA IKM KOTA TEGAL (STUDI KASUS PADA INDUSTRI KECIL DAN MEMENGAH 3 GEN). *Jurnal Of Accounting Research*. 10 (2). Hal 156.
- Mayangsari, Asri (2018), Analisis Strategi Promosi Pada UMKM Social Enterprise (Studi Kasus Pascorner Café and Gallery). *Jurnal Komunikasi*. 12 (2). Hal 105.
- MELDAYANOOR, (2018), Analisis Statistical Quality Control (SQC) Sebagai Pengendalian Dan Perbaikan Kualitas Produk Tortilla di UD. Noor Dina Group. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. 5 (2). Hal 133.
- Nastain, Muhamad (2017) Branding Dan Eksistensi Produk (Kajian Teoritik Konsep Branding Dan Tantangan Eksistensi Produk. *Journal Management System*. 5 (1). Hal 16.
- Nisrina (2022), Pengembangan Instrumen Validasi Produk Multimedia Pembelajaran Fisika. *Jurnal Kependidikan Fisika Lensa*. 10 (1). Hal 34.

- Oscario, Angela (2012). Pentingnya Peran Loho Dalam Membangun Sebuah brand. *JOURNAL HUMANIORA*. 4 (1), Hal 192.
- Purbohastuti, ratih (2021), EFEKTIVITAS BAURAN PEMASARAN PADA KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN INDOMARET. *Jurnal Sains Manajemen*.1(1). Hal 2.
- Rianto, Sugeng (2018), PENGARUH KEUNGGULAN PRODUK, MUTU STRATEGI DAN KEUNGGULAN BIAYA, PENGARUHNYA TERHADAP KINERJA PERUSAHAAN (Studi Pada Usaha Kecil Dan Menengah Di Kabupaten Tegal). *Majalah Ilmiah Solusi*. 16 (4). Hal 76.
- Riono, Budiraharja, Erlik (2016). PENGARUH KUALITAS, HARGA, PROMOSI, BRAND IMAGE, TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN PRODUK AQUA DI KOTA PATI. *JURNAL STIE SEMARANG*. 8 (2). Hal 97.
- Rudiawan, Hendri (2021), Peranan Manajemen Produksi Dalam Menyelaraskan Kinerja Perusahaan. *JURNAL MANAJEMEN FE-UB*. 9 (2). Hal 1.
- Ryski, Simpilisius (2019), Penentuan Kapasitas Produksi Dalam Mengantisipasi Kenaikan Jumlah Pembuatan Mini Pile Dengan Metode RCCP (Rought Cut Capacity Planning). *Jurnal TIN Universitas Tanjungpura*. 3 (1). Hal 1.
- Sudrartono, Tiris (2019), Pengaruh Segmentasi Pasar Terhadap Tingkat Penjualan Produk Fashion Usaha Mikro Kecil. *Jurnal Ilmiah Manajemen*. 10 (1). Hal 57.
- Tanuwijaya, Yonathan (2017), ANALISIS QUALITY CONTROL BAGIAN PRODUKSI PADA PT GALAXY PERKASA. *Journal Agora*. 5 (3). Hal 1.

Widiati, Ari (2019), PERANAN PENTING DALAM KEMASAN (PACKAGING) DALAM MENINGKATKAN PEMASARAN PRODUK USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) DI “MAS PACK” TERMINAL KEMASAN PONTIANAK. *Jurnal Audit dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*. 8 (2). Hal 3.

Zunaidah (2016), PENGARUH BAHAN AJAR MATAKULIAH BIOTEKNOLOGI BERDASARKAN KEBUTUHAN DAN KARAKTER MAHASISWA UNIVERSITAS NUSANTARA PGRI KEDIRI. *JURNAL PENDIDIKAN BIOLOGI INDONESIA*. 2 (1). Hal 26.