

**PERENCANAAN BISNIS KIBOO YATAI DI  
KOTA TANGERANG**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat  
dalam menempuh ujian akhir  
Program Diploma III**



**Disusun Oleh :**

**FAUZAN AKBAR DZULKARNAEN**

**NIM : 2020406072**

**PROGRAM STUDI SENI KULINER**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

Perencanaan Bisnis Kiboo Yatai di Kota Tangerang

---

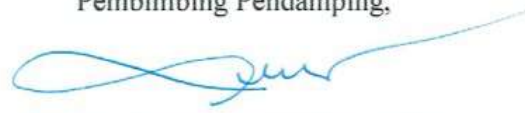
NAMA : Fauzan Akbar Dzulkarnaen  
NIM : 2020406072  
JURUSAN : Seni Kuliner  
PROGRAM STUDI : Hospitality

Pembimbing Utama,

  
R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par.

.....  
NIP. 19720322 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,

  
Dadang Suratman, SST.Par., MM.

.....  
NIP. 19711210 200212 1 008

Bandung, 3 Juli 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19710316 199603 2 001

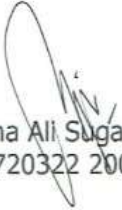
# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR


PERENCANAAN BISNIS KIBOO YATAI DI KOTA TANGERANG

NAMA : FAUZAN AKBAR DZULKARNAEN  
NIM : 2020406072  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,

  
R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM  
NIP 19720322 200502 1001


Pembimbing Pendamping,

  
Dadang Suratman, SST.Par., MM  
NIP 19711210 200212 1008

Penguji I,

  
Nur Komariah S.Sos., M.M  
NIP 19660606 199303 2001

Penguji II,

  
Mandradhitya Kusuma P., SST.Par., M.Sc  
NIP 19851224 201101 1010

Bandung, 16 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 Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE**  
NIP. 19710506 199803 1 001



## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Fauzan Akbar Dzulkarnaen  
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang / 18 April 2002  
NIM : 2020406072  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:  
Perencanaan bisnis Kiboo Yatai di Kota Tangerang 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, 30 Juni 2023

Yang membuat pernyataan,



Fauzan Akbar Dzulkarnaen

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur Penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya Penulis dapat menyusun dan menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik. Tugas akhir ini Penulis tulis atas dasar semua yang Penulis dapatkan selama masa perkuliahan

Tugas akhir sendiri merupakan kegiatan yang bersifat wajib untuk mahasiswa/i Politeknik Pariwisata NHI Bandung sebagai salah satu syarat untuk lulus serta sebagai salah satu bentuk pertanggungjawaban Penulis dalam menjalani perkuliahan.

Penulis tidak mungkin dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik jika tidak ada bantuan dari beberapa pihak yang telah memberikan masukan serta pengalaman mereka untuk Penulis. Untuk itu, Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Allah S.W.T yang berkat rahmat dan karunia-Nya membuat Penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan tepat waktu.
2. Kepada kedua Orang tua yang telah banyak membantu dalam hal moril maupun materi, karena tanpa dukungan dan do'a Penulis tidak dapat menyelesaikan tugas akhir ini.
3. Bapak Andar Danova Lastaripar Goeltom S.Sos., M.Sc. sebagai Ketua PoltekPar NHI Bandung
4. Bapak R Sondjana Ali Suganda S.Sos., M.M.Par. sebagai Ketua Program Studi Seni Kuliner Dosen Pembimbing I

5. Bapak Dadang Suratman, SST.Par., MM. sebagai Dosen Pembimbing  
II
6. Seluruh teman-teman seangkatan dan khususnya MTB 6B yang telah memberi dukungan dan bantuannya.
7. Serta kepada seluruh Civitas Akademis PoltekPar NHI Bandung

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dari proposal ini baik dari materi maupun teknik penyajian yang Penulis gunakan. Semoga proposal ini bermanfaat bagi kita semua.

Bandung, Oktober 2022

Penulis,

Fauzan Akbar Dzulkarnaen

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	I
DAFTAR ISI.....	III
DAFTAR TABEL.....	V
DAFTAR GAMBAR .....	VI
EXECUTIVE SUMMARY .....	VII
Penjelasan singkat .....	VII
Latar Belakang Usaha .....	VIII
Deskripsi Logo dan Nama.....	VIII
Lokasi Penjualan dan Produksi.....	IX
BAB I.....	10
PENDAHULUAN .....	10
1.1 LATAR BELAKANG.....	10
1.2 GAMBARAN UMUM BISNIS .....	13
1.3 MAKSUD DAN TUJUAN.....	14
1.4 ANALISA SWOT .....	16
1.5 SPESIFIKASI PRODUK .....	18
1.6 BUSINESS MODEL CANVAS.....	20
BAB II .....	21
JENIS PRODUK.....	21
2.1 DESKRIPSI PRODUK .....	21
2.2 KEUNGGULAN PRODUK.....	22
2.3 KAPASITAS DAN PERENCANAAN PRODUKSI .....	23
2.4 PENYAJIAN DAN PENGEMASAN PRODUK .....	25
2.5 PEMERIKSAAN MUTU.....	27
BAB III .....	30
ASPEK PEMASARAN .....	30
3.1 Riset Pasar .....	30
3.2 Validasi Pasar.....	33

3.3 Kompetitor .....	35
3.4 Program Pemasaran .....	36
3.5 Media Pemasaran .....	37
3.6 Proyeksi Penjualan .....	38
BAB IV .....	40
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL .....	40
4.1 Identitas <i>owner</i> / pemilik usaha .....	40
4.2 Struktur Organisasi .....	41
4.3 Job Analysis dan Job Description .....	43
4.4 Anggaran Tenaga Kerja .....	48
4.5 Service Scape .....	51
4.6 Action Plan & Report .....	53
BAB V .....	55
ASPEK KEUANGAN .....	55
5.1 Metode Pencatatan Akuntansi .....	55
5.2 Identifikasi Initial Invesment .....	57
5.3 Nilai Waktu Uang .....	62
5.4 Pendanaan Investasi .....	63
5.5 Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan .....	63
LAMPIRAN .....	65
DAFTAR PUSTAKA .....	69
HASIL TURNITIN .....	71



## DAFTAR TABEL

1 . Table 1.1 Analisa SWOT .....	18
2 . Table 1.2 Business Model Canvas .....	20
3 . Tabel 2.1 Kapasitas Produksi .....	24
4 . Tabel 2.2 Mekanisme Pengece .....	29
5 . Tabel 3.2 Daftar kompetitor .....	36
6 . Tabel 3.3 Proyeksi Penjualan .....	39
7 . Tabel 4.1 Anggaran Tenaga Kerja .....	50
8 .Tabel 4.2 Anggaran Tenaga Kerja .....	51
9 .Tabel 4.3 Jadwal Kerja Karyawan .....	54
10 . Tabel 5.1 tangible Equipment.....	58
11 . Tabel 5.2 Tangible Utensils.....	59
12 . Tabel 5.3 Tangible Bangunan.....	60
Table 13 . Tabel 5.3 Depresiasi .....	62
14 . Tabel 5.4 Total investment .....	62
15 . Tabel 5.5 Fix Cost.....	64
16 Tabel 5.6 Laba Bersih.....	64

## DAFTAR GAMBAR

1 . Gambar 1 Logo KIBOO YATAI.....	VII
2 . Gambar 2 Contoh Logo KIBOO YATAI .....	VIII
3 . Gambar 3 Lokasi Penjualan.....	IX
4 . gambar 1.1 Daftar kampus sekitaran Kiboo Yatai .....	12
5 . Gambar: 2.1 Contoh Perakatan makan yang akan dipakai.....	26
6 . Gambar: 2.2 Contoh kemasan Take Away .....	26
7 . Gambar 3.1 Umur Responden .....	33
8 . Gambar 3.2 Pekerjaan Responden .....	33
9 . Gambar 3.4 Jawaban Responden.....	34
10 . Gambar 4.1 Struktur Organisasi .....	42
11 . Gambar 4.2 Denah dapur.....	52
12 . Gambar 4.2 Denah dapur.....	52

## EXECUTIVE SUMMARY

**Nama Bisnis** : KIBOO YATAI

**Lokasi** : Jl. Perintis Kemerdekaan No.50, RT.004/RW.002, Babakan, Kec.  
Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118

**Tema** : Japanese Street Food

**Logo** :



### 1. Gambar 1 Logo KIBOO YATAI

#### **Penjelasan singkat :**

KIBOO YATAI adalah sebuah konsep baru di dunia *Food & Beverages* Indonesia dalam menjual produk makanan jepang seperti Ramen, Sushi, Donburi, dan Yakitori. Dengan menysasar target market mahasiswa, KIBOO YATAI akan menyediakan makanan yang murah dan tempat yang nyaman. Produk utama dan Signature yang akan dijual di KIBOO YATAI adalah Indonesian Fried Ramen. Indonesian Fried Ramen adalah hasil penggabungan dari ramen dan mie goreng yang dimana kedua makanan tersebut merupakan salah satu makanan favorite bagi rakyat indonesia.

## Latar Belakang Usaha :

Banyak mahasiswa di Tangerang yang membutuhkan tempat makan yang murah dan nyaman untuk mengerjakan tugas, dan juga banyak dari mereka yang menyukai makanan Jepang. KIBOO YATAI hadir untuk memenuhi kebutuhan mereka dengan menyediakan makanan Jepang yang memiliki rasa *authentic* dan tempat yang nyaman namun dengan harga yang masih bisa dijangkau.

## Deskripsi Logo dan Nama

Menurut Rustan (2013:13) menyatakan bahwa, Logo adalah penyingkatan dari *logotype*. Istilah logo baru muncul tahun 1937 dan kini istilah logo lebih populer daripada *logotype*.

KIBOO YATAI memiliki logo yang terdiri dari kombinasi warna dan tulisan, yang memiliki arti sesuai bentuk dan warnanya. Pada logo, terdiri dari 2 elemen berikut :



## 2. Gambar 2 Contoh Logo KIBOO YATAI

a. Lingkaran merah : Lingkaran merah melambangkan bendera yang melambangkan negara asal Yatai yaitu Jepang.

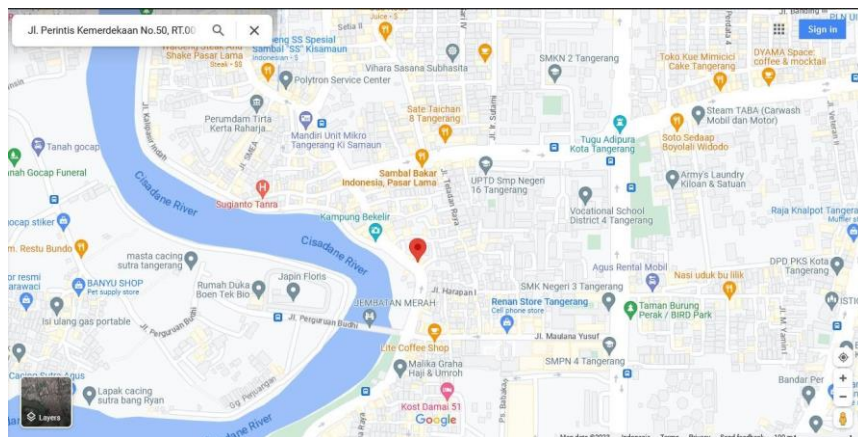
b. Huruf Jepang : Huruf Jepang merupakan penulisan KIBOO YATAI dalam bahasa Jepang

c. KIBOO YATAI : KIBOO YATAI diambil dari bahasa Jepang yang memiliki arti Kedai Harapan

Dari berbagai arti logo tersebut, penulis memiliki tujuan untuk menampilkan sisi budaya Jepang kepada para konsumen agar pelanggan dapat lebih mudah mengenali KIBOO YATAI.

### Lokasi Penjualan dan Produksi

Suwarman (2004:280),” lokasi merupakan tempat usaha yang sangat mempengaruhi keinginan seseorang konsumen untuk datang dan berbelanja. Beralamat di Jl. Perintis Kemerdekaan No.50, RT.004/RW.002, Babakan, Kec. Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118, KIBOO YATAI akan hadir di pusat kota tangerang, dekat dengan pusat keramaian, kampus, dan sekolah.



3. Gambar 3 Lokasi Penjualan

Sumber : Google Map

## DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. (1999). Manajemen Produksi dan Operasi: Edisi Revisi. Jakarta:Fakultas. Ekonomi Universitas Indonesia
- Basu Swastha dan Irawan, 2005, Asas-asas Marketing, Liberty, Yogyakarta
- Kota Tangerang BPS (2019) Jumlah Penduduk Kota Tangerang Berdasarkan Data Dinas Kependudukan Dan Catatan Sipil (Jiwa), 2018-2019. <https://tangerangkota.bps.go.id/indicator/12/177/1/jumlah-penduduk-kota-tangerang-berdasarkan-data-dinas-kependudukan-dan-catatan-sipil.html>
- Bung Hatta Fakultas Ekonomi bisnis (2020, September 25) Riset Pasar: Memahami Pengertian, Tujuan, Jenis, dan Contoh Riset Pasar. <https://ekonomi.bunghatta.ac.id/index.php/id/artikel/563-ri-set-pasar-memahami-pengertian-tujuan-jenis-dan-contoh-ri-set-pasar-2>
- Freddy Rangkuti. (2017). Customer Care Excellent Meningkatkan Kinerja Perusahaan melalui Pelayanan Prima Plus Analisis Kasus Jasa Raharja. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kotler, Philip., Keller, Kevin L. (2013). Manajemen Pemasaran, Jilid Kedua,Jakarta: Erlangga
- Stanton, William. J dan Y. Lamarto. 1996. Prinsip Pemasaran. Edisi 7. Erlangga.Jakarta
- Kemenperin UU RI No.13 Tahun (2003). [https://kemenperin.go.id/kompetensi/UU\\_13\\_2003.pdf](https://kemenperin.go.id/kompetensi/UU_13_2003.pdf)

Undang-Undang Cipta Kerja No. 11 (2020) [https://uu-  
ciptakerja.go.id/wp-content/uploads/2020/11/Salinan-UU-Nomor-11-Tahun-2020-  
tentang-Cipta-Kerja.pdf](https://uu-<br/>ciptakerja.go.id/wp-content/uploads/2020/11/Salinan-UU-Nomor-11-Tahun-2020-<br/>tentang-Cipta-Kerja.pdf)

Zahra dan Chaples (1993) Blind Spots in Competitive Analysis. Academy  
of Management Executive