

**PENGEMBANGAN BISNIS KUE *GLUTEN FREE*
COCINA DE MAMA**

PROYEK AKHIR

**Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Dalam Menyelesaikan
Program Diploma IV
Program Studi Pengelolaan Perhotelan
Politeknik Pariwisata NHI Bandung**



Disusun oleh:

**ANGELINA SKOLASTIKA ROSA INDRIANI
201923340**

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
JURUSAN HOSPITALITI
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN BISNIS KUE *GLUTEN FREE* COCINA DE MAMA

NAMA : ANGELINA SKOLASTIKA ROSA INDRIANI
NIM : 201923340
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : PENGELOLAAN PERHOTELAN

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum
NIP. 19590323 198203 1 003

Bandung, 21 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 PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN BISNIS KUE *GLUTEN FREE* COCINA DE MAMA

NAMA : ANGELINA SKOLASTIKA ROSA INDRIANI
NIM : 201923340
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : PENGELOLAAN PERHOTELAN

Pembimbing Utama,

Christian Helmy Rumpay, S.Sos., M.M.Par
NIP. 19691228 200212 1 001

Pembimbing Pendamping,

Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum.
NIP 19590323 198203 1 003

Penguji I,

Edwin Adriansyah, S.ST.Par., M.M.Par
NIP. 19760109 200912 1 002

Penguji II,

I Gusti Agung Wahyu Adrian, M.M.Par., M.Sc., CHRMP., CHE.
NIP. 19780605 200912 1 002

Bandung, 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 Danaya I., Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE
NIP. 19710506 199803 1 001

MOTTO

*“He gives strength to the weary
and increases the power of the weak.
Even youths grow tired and weary,
and young men stumble and fall;
but those who hope in the LORD
will renew their strength.
They will soar on wings like eagles;
they will run and not grow weary,
they will walk and not be faint.”*

Isaiah 40:29-31

HALAMAN PERSEMBAHAN

Proyek Akhir ini penulis persembahkan untuk diri penulis, keluarga, dan alam semesta yang telah mencintai dan memberi kasih sayangnya kepada penulis dengan caranya masing-masing.

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : ANGELINA SKOLASTIKA ROSA INDRIANI
Tempat/Tanggal Lahir : BANDUNG/20 AGUSTUS 2001
NIM : 201923340
Program Studi : PENGELOLAAN PERHOTELAN
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Proyek Akhir yang berjudul: **Pengembangan Bisnis Kue *Gluten Free* Cocina de Mama** 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 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,



Angelina Skolastika Rosa I.

EXECUTIVE SUMMARY

Cocina de Mama merupakan usaha rumahan yang menjual berbagai macam produk kue *gluten free*, mulai dari kue kering hingga kue *brownies*. Cocina de Mama sendiri telah berdiri sejak tahun 2021 dengan penjualan dilakukan secara *online* dan hanya menerima pesanan *pre-order*. Berdasarkan latar belakang tersebut, Proyek Akhir ini ditujukan untuk melakukan pengembangan terhadap usaha Cocina de Mama untuk meningkatkan volume penjualan dengan melakukan pengembangan usaha yakni membuka toko kue yang berlokasi di rumah penulis dengan tetap membuka pesanan secara *online*.

Target pasar usaha Cocina de Mama adalah masyarakat Bandung dan Jabodetabek yang memiliki ketertarikan, keinginan, dan kebutuhan dalam mengkonsumsi produk kue *gluten free*. Cocina de Mama memiliki keunggulan dalam penjualan produk kue *gluten free*, salah satunya adalah harga produk yang dijual masih dalam jangkauan masyarakat khususnya masyarakat menengah ke atas. Selain itu, proses jual beli dapat dilakukan baik secara *offline* maupun *online* melalui *e-commerce*. Maka dari itu, produk Cocina de Mama dapat dijangkau dimana saja dan kapan saja.

Dengan adanya pengembangan bisnis, maka penambahan produk dan peningkatan penjualan volume bisnis pun harus dilakukan. Maka dari itu, diperlukan adanya tambahan tenaga kerja agar operasional dapat berjalan dengan lancar dan mencapai target pencapaian yang telah ditetapkan.

Dalam melakukan pengembangan bisnis, maka diperlukan modal awal sebagai bentuk investasi terhadap usaha Cocina de Mama, dimana total investasi yang diperlukan adalah sebesar Rp472.024.100,00 dimana pendanaan investasi ini akan dibagi 60% pendanaan modal sendiri (*owner's equity*) dan pinjaman bank sebesar 40% dengan tenor 5 tahun dan bunga 12%.

Dalam perencanaan di masa yang akan datang, Cocina de Mama memiliki proyeksi penjualan pada tahun pertama sejumlah Rp787.786.880,- dan akan terus bertambah pada tahun berikutnya dengan ekskalasi sebesar 5% setiap tahunnya.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas segala karunia-Nya Penulis dapat menyelesaikan Proyek Akhir yang berjudul “Pengembangan Bisnis Kue *Gluten Free* Cocina de Mama” ini dengan sebaik-baiknya. Proyek Akhir ini disusun untuk memenuhi persyaratan akademik dalam menyelesaikan program studi D-4 Pengelolaan Perhotelan Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Proyek Akhir ini menggambarkan pengembangan bisnis rumahan Penulis yang telah dirintis sejak Januari 2021 secara *online* dan terus berjalan hingga sekarang. Dalam kesempatan ini Penulis ingin mengucapkan terima kasih sebesar – besarnya kepada semua pihak yang telah mendukung selama pelaksanaan berjalannya bisnis hingga penyusunan Proyek Akhir, baik itu secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu Penulis ingin menyampaikan banyak 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 Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Ita Maemunah, S.ST.Par., MM.Par., CHE. selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan.
5. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par. selaku pembimbing utama penulis yang telah membimbing dan memberi masukan, usulan, dan saran selama penyusunan Proyek Akhir.
6. Bapak Erfin Roesfian, S.Sos., M.Hum. selaku pembimbing pendamping yang telah mendampingi, mendukung, dan memberi masukan kepada penulis selama penyusunan Proyek Akhir.

7. Keluarga penulis yang telah membantu, mendukung, dan memberikan semangat selama penulis melakukan perkuliahan dari awal perkuliahan hingga penyusunan Proyek Akhir.
8. Gabriella Amanda Hermina selaku teman penulis yang telah berjuang bersama sejak Sekolah Menengah Atas hingga semester akhir perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
9. Pamela Edabelle, Julieta Shandy Fredaningtyas, Vena Anjali Putri, dan Muhammad Rifqi Ardiansyah selaku teman-teman penulis yang telah memberi dukungan dan berjuang bersama selama masa perkuliahan di Program Studi Pengelolaan Perhotelan dengan caranya masing-masing.
10. Seluruh teman seperjuangan Program Studi Pengelolaan Perhotelan angkatan 2019 khususnya kelas 8A yang telah berjuang bersama selama empat tahun ini.

Terlepas dari semua itu, penulis menyadari sepenuhnya bahwa masih ada kekurangan baik dari segi susunan kalimat maupun tata bahasa. Oleh karena itu dengan tangan terbuka penulis menerima segala saran dan kritik dari pembaca agar penulis dapat memperbaiki Proyek Akhir ini.

Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga Proyek Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca dan seluruh pihak yang berkepentingan.

Bandung, 30 Juni 2023

Angelina Skolastika Rosa Indriani

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I DESKRIPSI BISNIS	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis.....	6
1. Deskripsi Bisnis.....	6
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	9
3. Identitas Bisnis.....	11
C. Visi dan Misi.....	11
a. Visi.....	11
b. Misi.....	11
D. Gambaran Umum Model Bisnis.....	12
E. Analisis SWOT.....	16
F. Model Bisnis Kanvas / <i>Business Model Canvas</i> (BMC).....	19
G. Gambaran Umum Produk dan Jasa.....	20
H. Jenis atau Badan Usaha.....	22
I. Aspek Legalitas.....	23
BAB II RENCANA PRODUK/JASA	25
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa.....	25
B. Rencana Pengembangan Produk/Jasa.....	30
C. Alasan dan Keunggulan Produk/Jasa.....	31
1. Alasan Penjualan Produk.....	31
2. Keunggulan Produk.....	32
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa.....	32
E. Analisa Bahan Baku.....	34
1. <i>Human Resources</i> /Sumber Daya Manusia (SDM).....	35
2. <i>Material Resources</i> /Sumber Daya Bahan Baku.....	35
F. Analisa Proses Produk/Jasa.....	36
G. <i>Supply Chain</i>	38
BAB III RENCANA PEMASARAN	40
A. Analisa Penjualan dan Pasar Saat Ini.....	40
B. Analisa Pengembangan Pasar Baru (<i>Segmenting, Targeting, Differentiation and Positioning</i>).....	42
1. <i>Market Segmentation</i> /Segmentasi Pasar.....	43
2. <i>Targeting</i>	45
3. <i>Differentiation & Positioning</i>	46
C. Analisa Product-Market Fit.....	47
D. Analisa Kompetitor.....	48
1. Manna Healthy Bakery.....	48
2. The Good Elly.....	51
3. Noii's Kitchen.....	52
E. Program Pemasaran (<i>Marketing Mix</i>).....	53

1. <i>Product</i>	53
2. <i>Price</i>	54
3. <i>Place</i>	54
4. <i>Promotion</i>	55
F. <i>Media Pemasaran</i>	55
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	62
A. <i>Identitas Owner / Founder</i>	62
B. <i>Struktur Organisasi</i>	63
C. <i>Analisis Pekerjaan (Job Analysis) dan Deskripsi Pekerjaan (Job Description)</i> 64	
D. <i>Anggaran Tenaga Kerja</i>	72
E. <i>Recruitment Process</i>	74
F. <i>Service Scape</i>	76
1. <i>Layout Ruangan Cocina de Mama</i>	76
2. <i>Alur Kerja Operasional Cocina de Mama</i>	79
3. <i>Standard Operating Procedure</i>	81
G. <i>Action Plan (Rencana Aksi) Cocina de Mama</i>	84
BAB V ASPEK KEUANGAN	87
A. <i>Accounting Method / Metode Pencatatan Akuntansi</i>	87
B. <i>Capital Expenditure</i>	88
1. <i>Tangible Investment</i>	88
2. <i>Intangible Investment</i>	98
3. <i>Working Capital</i>	99
C. <i>Total dan Pendanaan Investasi</i>	101
1. <i>Pendanaan Investasi</i>	101
2. <i>Loan Installment Schedule</i>	102
D. <i>Operating Budget</i>	104
1. <i>Proyeksi Penjualan</i>	104
2. <i>Variable Cost dan Operating Expenses (Semi-Fixed Cost)</i>	108
3. <i>Income Statement</i>	111
4. <i>Pertumbuhan Ekonomi dan Inflasi</i>	114
5. <i>Accumulated Cash Flow</i>	116
E. <i>Break Even Point</i>	116
F. <i>Time Value of Money</i>	119
G. <i>Capital Budgeting</i>	120
1. <i>Net Present Value</i>	120
2. <i>Discounted Payback Period</i>	121
3. <i>Internal Rate of Return</i>	122
H. <i>Executive Financial Summary</i>	123
DAFTAR PUSTAKA	125
LAMPIRAN	128

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Logo Usaha Cocina De Mama	9
2. Profile Instagram Manna Healthy Bakery	14
3. Profile Instagram The Good Elly	14
4. Profile Instagram Noii's Kitchen.....	15
5. Mond Berry dan Mond Ananas.....	21
6. Mond Berry (<i>Mocaf Almond Strawberry</i>).....	25
7. Mond Ananas (<i>Mocaf Almond Nanas</i>).....	26
8. Minnies Cookies (<i>Mini Brownies Cookies</i>)	27
9. Sagu Keju.....	28
10. Kascaf Keju (Kastengel Mocaf Keju).....	29
11. <i>Gluten Free Chocolate Brownies</i>	30
12. Kemasan Toples Tabung Kue Kering.....	33
13. Kemasan Toples Persegi Panjang	33
14. Kemasan Paper Box Brownies Food Grade.....	34
15. <i>Linktree</i> Manna Healthy Bakery	49
16. Halaman Utama Website Manna Healthy Bakery	50
17. Halaman Menu Pada Website Manna Healthy Bakery.....	50
18. <i>Linktree</i> The Good Elly.....	51
19. Halaman Tokopedia Noii's Kitchen	52
20. Profil Instagram Cocina de Mama	56
21. <i>Feeds</i> Instagram Cocina de Mama.....	56
22. Profil TikTok Cocina de Mama	57
23. Contoh Konten TikTok Cocina de Mama.....	58
24. Contoh Paket <i>Hampers</i> Cocina de Mama	59
25. Pemasaran <i>Word of Mouth</i> melalui Testimoni Pelanggan.....	60
26. Contoh Penggunaan Shopee untuk Penjualan dan Pemasaran Produk	61
27. Contoh Penggunaan Tokopedia untuk Penjualan dan Pemasaran Produk.....	61
28. <i>Layout</i> Denah Usaha Cocina de Mama pada Rumah Penulis.....	76
29. Proyeksi Tampak Depan Toko Cocina de Mama	77
30. Proyeksi Tampak Depan Toko Cocina de Mama (2).....	78
31. Proyeksi Tampak Depan Counter Toko Cocina de Mama	78
32. Proyeksi Tampak Samping Dapur Cocina de Mama.....	79
33. Proyeksi Tampak Samping Dapur Cocina de Mama	79
34. Alur Operasional Cocina de Mama.....	80
35. Pertumbuhan Ekonomi Indonesia Triwulan IV-2022.....	114
36. Perkembangan Indeks Harga Konsumen Desember 2022.....	115

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Gizi Tepung Mocaf.....	5
2. Data Penjualan Cocina De Mama Tahun 2021	7
3. Data Penjualan Cocina De Mama Tahun 2022	7
4. Data Penjualan Cocina De Mama Januari - April 2023.....	8
5. Data Usaha Sejenis di Kota Bandung	12
6. Analisis SWOT Cocina De Mama	16
7. <i>Business Model Canvas</i> Cocina De Mama	20
8. Rencana Daftar Menu Cocina De Mama	31
9. Data Penjualan Tahun 2021	40
10. Data Penjualan Tahun 2022	41
11. Data Penjualan Tahun 2023	41
12. Identitas <i>Owner/Founder</i> Cocina de Mama.....	62
13. Cocina de Mama <i>Organizational Chart</i>	63
14. <i>Job Description Owner / Operational Manager</i> Cocina de Mama	65
15. <i>Job Description Operational Staff</i> Cocina de Mama.....	65
16. <i>Job Description Admin Staff</i> Cocina de Mama.....	66
17. <i>Job Description Sales Marketing Staff</i> Cocina de Mama	66
18. Proyeksi Penjualan per Hari Cocina de Mama	67
19. Proyeksi Kebutuhan Waktu per Kegiatan Memasak	68
20. Analisis Beban Kerja <i>Owner/Operational Manager</i> Cocina de Mama.....	70
21. Analisis Beban Kerja <i>Operational Staff</i> Cocina de Mama	70
22. Analisis Beban Kerja <i>Admin Staff</i> Cocina de Mama	71
23. Analisis Beban Kerja <i>Sales Marketing Staff</i>	71
24. Proyeksi Biaya Gaji Karyawan Cocina de Mama.....	73
25. <i>Job Recruitment Operational Staff</i> Cocina de Mama	75
26. <i>Job Recruitment Admin Staff</i> Cocina de Mama	75
27. <i>Job Recruitment Sales Marketing Staff</i> Cocina de Mama.....	76
28. <i>Standard Operating Procedure Operational Manager</i>	81
29. <i>Standard Operating Procedure Operational Staff</i>	82
30. <i>Standard Operating Procedure Admin Staff</i>	82
31. <i>Standard Operating Procedure Sales Marketing Staff</i>	83
32. <i>Action Plan</i> Cocina de Mama	84
33. Investasi Aset Berwujud Cocina de Mama	89
34. Investasi Aset Tidak Berwujud Cocina de Mama.....	98
35. <i>Working Capital</i> Cocina de Mama.....	99
36. <i>Investment Structure</i> Cocina de Mama	101
37. Tabel Pendanaan Investasi	102
38. <i>Present Value (Discounted Factor)</i> dengan Bunga 12%	103
39. <i>Loan Installment Schedule</i> Cocina de Mama dengan Bunga 12%	103
40. <i>Recapitulation of Selling Price</i> Produk Cocina de Mama & <i>Average Percentage Food Cost</i>	105
41. Proyeksi Penjualan Cocina de Mama Berdasarkan Jumlah Adonan per Hari	105
42. Proyeksi Penjualan Fluktuatif per Bulan pada Tahun Pertama.....	107

43. Proyeksi Penjualan dalam 5 Tahun	108
44. <i>Projected Income Statement Cocina de Mama in Five Years</i>	112
45. <i>Accumulated Cash Flow</i> Cocina de Mama	116
46. <i>Break Even Point Year 1</i> dan Pembuktian BEP.....	117
47. <i>Break Even Point Year 2</i> dan Pembuktian BEP.....	117
48. <i>Break Even Point Year 3</i> dan Pembuktian BEP.....	118
49. <i>Break Even Point Year 4</i> dan Pembuktian BEP.....	118
50. <i>Break Even Point Year 5</i> dan Pembuktian BEP.....	119
51. Tabel <i>Net Present Value (NPV)</i>	121
52. <i>Discounted Payback Period</i> Cocina de Mama	122
53. <i>Internal Rate of Return (IRR)</i> Cocina de Mama	123

DAFTAR LAMPIRAN

1. Data Riwayat Hidup
2. Hasil Turnitin