

# **PENGEMBANGAN USAHA OLAHAN PRODUK PASTRY ERCAKERY DI KOTA BANDUNG**

## **PROYEK AKHIR**

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan  
Program Diploma IV  
Program Studi Pengelolaan Perhotelan  
Politeknik Pariwisata NHI Bandung



Disusun Oleh :

DEVI SETIANI

NIM : 201923346

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

**2023**

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL PROYEK AKHIR

**"Pengembangan Usaha Olahan Produk Pastry Ercakery Di Kota Bandung"**

NAMA : Devi Setiani  
NIM : 2022309051  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Pengelolaan Perhotelan

Pembimbing Utama,



**Syaeful Muslim, S.Pd., M.M.**

NIP. 197210192005021001

Pembimbing Pendamping,



**Drs. Deden Saepudin, M.pd.**

NIP. 196706151996031001

Bandung, Juni 2023

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan



**Ni Gusti Made Kerti Utami., BA., MM.Par., CHE.**  
197103161996032001

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN USAHA OLAHAN PRODUK PASTRY "ERCAKERY" DI KOTA BANDUNG

NAMA : Devi Setiani  
NIM : 201923346  
JURUSAN : Hospitaliti  
PROGRAM STUDI : Pengelolaan Perhotelan

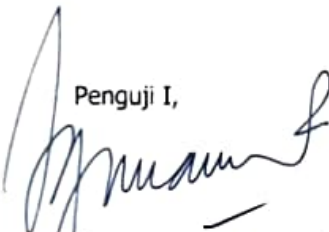
Pembimbing Utama,

  
Syaeful Muslim, S.Pd., M.M  
NIP. 197210192005021001

Pembimbing Pendamping,

  
Drs. Deden Saepudin, M.Pd.  
NIP. 196706151996031001

Penguji I,

  
I Gusti Agung Wahyu Adrian, S.ST.Par., MM.Par., M.Sc., CHRMP., CHE.  
NIP. 197806052009121002

Penguji II,

  
Siti Yulia Irani Nugraha, SE., MM.Par.  
NIP. 197807292005022001

Bandung, 15 Agustus 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama

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

## **MOTTO**

*"It's not always easy, but that's life. Be strong because there are better days ahead"*

*Mark Lee*

## **HALAMAN PERSEMBAHAN**

Proyek akhir ini saya persembahkan untuk diri saya sendiri  
dan kedua orang tua saya.

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Devi Setiani  
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung / 01 Desember 2000  
NIM : 201923346  
Program Studi : Pengelolaan Perhotelan  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Proyek Akhir yang berjudul:  
"PENGEMBANGAN USAHA OLAHAN PRODUK PASTRY ERCAKERY DI KOTA BANDUNG"  
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 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 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, 03 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Devi Setiani

## **EXECUTIVE SUMMARY**

Perkembangan bisnis untuk industri makanan sangatlah pesat, hal ini dibuktikan dengan banyaknya berbagai macam bisnis yang berkembang serta produsen makanan di Indonesia. Pengembangan suatu produk sangat dibutuhkan untuk dapat bersaing di industri bisnis, Ercakery yang merupakan bisnis yang bergerak dalam penyediaan produk kue melakukan pengembangan dalam bentuk proposal dimana berisi analisis dan evaluasi proyek yang diusulkan untuk menentukan apakah itu layak secara teknis, layak dalam perkiraan biaya, dan akan menguntungkan. Penyusunan ini membutuhkan berbagai komponen penelitian, mulai dari kompetitor, pasar analisis, pemasaran, lokasi dan lingkungan, sumber daya serta analisis keuangan.

Kata Kunci : Bisnis, Pengembangan, Analisis

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala berkat dan rahmat-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Proyek Akhir ini dengan baik. Proyek Akhir ini disusun sebagai salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan Program Diploma IV Jurusan Hospitaliti, Program Studi Pengelolaan Perhotelan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Dalam Proyek Akhir ini, penulis, mengangkat judul **“Pengembangan Usaha Olahan Produk Pastry “Ercakery” Di Kota Bandung”**.

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah banyak membantu penulis dalam menyelesaikan penulisan Proyek Akhir, yaitu:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos, M.s. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A.,M.M.Par selaku Kepala Bagian Administrasi, Akademik, 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 Ita Maemunah, SST. Par, MM.Par, CHE. selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.



5. Bapak Syaeful Muslim, S.Pd. MM selaku pembimbing I yang telah memberikan masukan, nasihat, dan bimbingan dalam pengerjaan Proyek Akhir. Terima kasih atas kesabaran, waktu, dan ide-ide yang telah diberikan.
6. Bapak Drs. Deden Saepudin, M.Pd. selaku pembimbing II yang telah memberikan masukan, nasihat, dan bimbingan dalam pengerjaan Proyek Akhir. Terima kasih atas kesabaran, waktu, dan ide-ide yang telah diberikan.
7. Seluruh dosen, staff dan tenaga pengajar khususnya dari Program Studi Pengelolaan Perhotelan yang telah memberikan pengetahuan dan motivasi kepada penulis.
8. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan materil dan moril serta doa tanpa henti selama penulis menyelesaikan perkuliahan ini.
9. Seluruh rekan – rekan HOA 8A yang telah bersama – sama dalam 4 tahun perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
10. Saudari Chrysilla, Aliza, Michelle, Angelina, Gabriella, Putri, Amalia, dan Fahra yang senantiasa memberikan dukungan, hiburan, dan motivasi kepada penulis.

Penulis menyadari terdapat banyak kekurangan dalam penyusunan Proyek Akhir ini, oleh karena itu saran dan kritik yang membangun sangat diharapkan demi kesempurnaan penulisan Proyek Akhir ini.

Penulis juga berharap agar berguna bagi pembaca pada umumnya dan penulis pada khususnya.

Bandung, Juli 2023

Devi Setiani

## DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>1</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>3</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>6</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>8</b>
<b>BAB I DESKRIPSI BISNIS .....</b>	<b>10</b>
A. LATAR BELAKANG .....	10
B. GAMBARAN UMUM BISNIS .....	15
a. Deskripsi Bisnis .....	15
b. Deskripsi Logo dan Nama.....	17
c. Identitas Bisnis.....	18
C. VISI DAN MISI USAHA .....	19
D. GAMBARAN UMUM MODEL BISNIS.....	19
a. Business Model Canvas .....	21
E. SWOT Analysis .....	23
F. GAMBARAN UMUM PRODUK DAN JASA.....	26
G. JENIS / BADAN USAHA .....	29
H. ASPEK LEGALITAS .....	30
<b>BAB II ASPEK PRODUK/JASA.....</b>	<b>32</b>
A. DAFTAR DAN DESKRIPSI PRODUK .....	32
B. RENCANA PENGEMBANGAN PRODUK .....	38
C. ALASAN DAN KEUNGGULAN PRODUKU.....	39
a. Alasan Penjualan Produk .....	39
b. Keunggulan Produk .....	40
D. PENYAJIAN DAN KEMASAN PRODUK.....	40
E. ANALISA RESOURCES .....	42
F. INVENTORY SYSTEM.....	44
G. SUPPLY CHAIN .....	45
<b>BAB III RENCANA PEMASARAN .....</b>	<b>47</b>
A. LAPORAN PENJUALAN DAN PASAR SAAT INI.....	47
B. RENCANA PENGEMBANGAN PASAR BARU .....	48

a. Segmenting .....	49
b. Targeting .....	50
c. Positioning .....	51
C. VALIDASI PASAR – <i>MARKET FIT</i> .....	51
D. ANALISA KOMPETITOR .....	53
E. PROGRAM PROMOSI .....	54
F. MEDIA PROMOSI .....	55
<b>BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL .....</b>	<b>57</b>
A. IDENTITAS OWNER .....	57
B. STRUKTUR ORGANISASI .....	58
C. <i>JOB ANALYSIS DAN JOB DESCRIPTION</i> .....	59
D. <i>MANNING BUDGET / ANGGARAN TENAGA KERJA</i> .....	63
E. <i>RECRUITMENT AND HIRING PROCEDURE</i> .....	64
F. <i>SERVICE SCAPE (LAYOUT, FLOW, SOP)</i> .....	66
a. Layout .....	66
b. <i>Flow</i> atau Alur .....	69
c. Standard Operating Procedure (SOP) .....	69
G. <i>ACTION PLAN</i> .....	71
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN .....</b>	<b>73</b>
A. METODE PENCATATAN AKUNTANSI .....	73
B. CAPITAL EXPENDITURE .....	74
a. Tangible Investment .....	74
b. Intangible Investment .....	76
c. <i>Working Capital</i> .....	77
C. PENDANAAN INVESTASI .....	79
D. OPERATING BUDGET .....	80
a. Penjualan .....	81
b. Variable Cost & Operating Expense (Semi Fixed Cost) .....	82
c. Income Statement .....	85
d. Pertumbuhan Ekonomi dan Inflasi .....	87
e. Cash Flow Projection .....	89
E. BEP ( <i>Break Event Point</i> ) .....	89
F. <i>TIME VALUE OF MONEY</i> .....	92
G. <i>CAPITAL BUDGETING</i> .....	93

a. Net Present Value (NPV) .....	94
b. Discounted Payback Period .....	95
c. Internal Rate of Return (IRR) .....	96
<i>H. EXECUTIVE FINANCIAL SUMMARY</i> .....	97
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>98</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. JENIS USAHA KULINER DI INDONESIA.....	11
2. LOGO BISNIS .....	17
3. BMC ERCAKERY .....	22
4. MINI CAKE.....	28
5. MILKY BROWNIE SILVERQUEEN .....	28
6. CUSTOM CAKE .....	28
7. MILKY BROWNIE SILVERQUEEN .....	32
8. BISCOFF BROWNIE.....	33
9. CHEESE BROWNIE .....	33
10. CLASSIC ALMOND BROWNIE .....	34
11. STRAWBERRY CAKE .....	35
12. RED VELVET .....	35
13. TIRAMISU .....	35
14. CHOCOLATE ROLLCAKE .....	36
15. FRUIT PIE .....	36
16. PANDAN CHEESE ROLLCAKE.....	36
17. MOCCA ROLLCAKE.....	37
18. MARBLE CAKE .....	37
19. CUSTOM CAKE .....	38
20. PACKAGING BROWNIE .....	40
21. PACKAGING MINI CAKE .....	41
22. PACKAGING CAKE .....	42
23. REVIEW BROWNIES .....	52
24. REVIEW MINI CAKE .....	52
25. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN .....	58
26. LAYOUT RUANG PENGEMASAN DAN DEKOR .....	67
27. LAYOUT DAPUR PRODUKSI.....	68

28. PERTUMBUHAN EKONOMI INDONESIA.....	87
29. INFLASI TAHUN 2022 .....	88

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. LAPORAN PENJUALAN ERCAKERY TAHUN 2020 - 2022.....	14
2. DATA USAHA SEJENIS.....	20
3. LAPORAN PENJUALAN ERCAKERY TAHUN 2020 .....	47
4. LAPORAN PENJUALAN ERCAKERY TAHUN 2021 .....	47
5. LAPORAN PENJUALAN ERCAKERY TAHUN 2022 .....	48
6. BIODATA OWNER .....	57
7. ABK SALES & MARKETING .....	59
8. ABK FINANCE .....	60
9. ABK OPERATIONAL .....	60
10. PROYEKSI PENJUALAN ERCAKERY .....	61
11. JOB DESCRIPTION OWNER.....	62
12. JOB DESCRIPTION SALES & MARKETING .....	62
13. JOB DESCRIPTION FINANCE .....	62
14. JOB DESCRIPTION OPERATIONAL.....	63
15. PROYEKSI GAJI KARYAWAN.....	64
16. KEBUTUHAN KARYAWAN.....	65
17. STANDARD OPERATIONAL PROCEDURE SALES & MARKETING...	70
18. STANDARD OPERATIONAL PROCEDURE FINANCE.....	70
19. STANDARD OPERATIONAL PROCEDURE OPERATIONAL .....	70
20. ACTION PLAN .....	71
21. TANGIBLE INVESTMENT ERCAKERY.....	75
22. INTANGIBLE INVESTMENT ERCAKERY .....	76
23. WORKING CAPITAL ERCAKERY.....	77
24. INVESTMENT STRUCTURE.....	79
25. PENDANAAN INVESTASI ERCAKERY .....	79
26. LOAN INSTALLMENT'S SCHEDULE.....	80
27. PROYEKSI PENJUALAN ERCAKERY SELAMA 5 TAHUN .....	81

28. INCOME STATEMENT ERCAKERY .....	86
29. PROYEKSI CASH FLOW ERCAKERY.....	89
30. BREAK EVEN POINTS TAHUN PERTAMA .....	90
31. BREAK EVEN POINT TAHUN KEDUA.....	90
32. BREAK EVEN POINTS TAHUN KETIGA.....	91
33. BREAK EVEN POINT TAHUN KEEMPAT .....	91
34. BREAK EVEN POINTS TAHUN KELIMA.....	92
35. NET PRESENT VALUE ERCAKERY .....	94
36. PEHITUNGAN IRR USULAN INVESTASI ERCAKERY .....	96



## DAFTAR PUSTAKA

- (2022). Retrieved from Badan Pusat Statistik.
- Abdurohim, D. (2021). *Pengembangan usaha UMKM*. Bandung: PT. Refika Aditama.
- Amalia, F. R., Simanjuntak, M., Widarma, A., Pratiwi, I., Febrian, A. W., Heykal, M., . . . Farrah. (2023). *Mengenal Bisnis Kuliner*.
- Amalia, F. R., Simanjuntak, M., Widarman, A., Pratiwi, I., & Febrian, A. W. (2023). *Mengenal Bisnis Kuliner*. Kita Menulis.
- Anggarini, A. (2021). *Desain Layout*.
- Anggarini, A. (2021). *Desain Layout*. Jakarta: PNJ Press.
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Usaha Kuliner Yang Tersebar Di Indonesia*. Badan Pusat Statistik.
- Ekawatiningsih, P. (2008). *Restoran*. Jakarta: Buku Sekolah Elektronik (BSE).
- Institute, T., Setiansyah, N. B., Praha, R. D., Razak, S., Bramantyo, J., & Ismayanti, N. Y. (2019). *Infografis data Statistik Indikator Makro Pariwisata & Ekonomi Kreatif*.
- Jumaiyah. (2017). *Pengantar Akuntansi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2001). *Prinsip - Prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Maruta, H. (2005). Analisis Break Even Point (BEP) Sebagai Dasar Perencanaan Laba Bagi Manajemen. *ejournal.stiesyariahengkalis*, 1.
- Nasional, M. P. (2007). Retrieved from <https://jdih.kemdikbud.go.id/sjdih/siperpu/dokumen/salinan/Nomor%2041%20Tahun%202007.pdf>
- Nurhayati, T., & Darwansyah, A. (2013). Peran Struktur Organisasi Dan Sistem Remunerasi Dalam Meningkatkan Kinerja. <https://jurnal.unissula.ac.id/index.php/eko>, 6.
- Pun, R. (2022, December 8). *Gubernur Ridwan Kamil Tetapkan UMK 2023 Kabupaten/Kota Rata-rata Naik 7,09 Persen*. Retrieved from <https://jabarprov.go.id/berita/gubernur-ridwan-kamil-tetapkan-umk-2023-kabupaten-kota-rata-rata-naik-7-09-persen-7857>
- Purba, D. W., & Sari, R. (2019). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Gorontalo: Ideas Publishing.
- Putri, B. R. (2017). *Manajemen Pemasaran*. Denpasar: Universitas Udayana.

- Rouf, M. (2018). Analisis Pekerjaan Sumber Daya Manusia Pada Lembaga Pendidikan Islam. *file:///C:/Users/USER/Downloads/1118-4284-1-SM.pdf*.
- Sekretariat Kabinet, H. (2023, Februari 7). *Ekonomi Indonesia Tahun 2022*. Retrieved from <https://setkab.go.id/ekonomi-indonesia-tahun-2022-capai-531-persen/>
- Suryatama, E. (2014). *Lebih Memahami Analisis SWOT Dalam Bisnis*. Kata Pena.
- Yuliono. (2017). Time Value Of Money Dalam Perspektif Ekonomi Islam. 179.