

**PERENCANAAN BISNIS ANGKRINGAN MAKANAN  
KHAS BALI DI SENTUL CITY  
KABUPATEN BOGOR**

**TUGAS AKHIR**

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

**DAVID VALENTINO BACAS**

**Nomor Induk Mahasiswa : 2020407062**

**PROGRAM STUDI TATA HIDANG  
JURUSAN HOSPITALITI  
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG  
2023**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : David Valentino Bacas  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 25 Februari 2002  
NIM : 2020407062  
Program Studi : Tata Hidang  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:  
PERENCANAAN BISNIS ANGKRINGAN MAKANAN KHAS BALI DI KABUPATEN BOGOR  
  
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, 22 Desember 2023  
Yang membuat pernyataan,


**David Valentino Bacas**  
2020407062

# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PERENCANAAN BISNIS ANGKRINGAN MAKANAN KHAS BALI DI KABUPATEN BOGOR

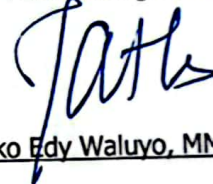
NAMA : DAVID VALENTINO BACAS  
NIM : 2020407062  
JURUSAN : HOSPITALITI  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Drs. Jatmiko Eddy Waluyo, MM.Par., CIQaR

Bandung, 22 Desember 2023

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.  
NIP. 19710316 199603 2 001

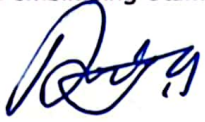
# LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

"PERENCANAAN BISNIS ANGKRINGAN MAKANAN KHAS BALI DI SENTUL CITY KABUPATEN BOGOR"

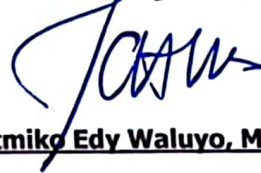
NAMA : DAVID VALENTINO BACAS  
NIM : 2020407062  
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



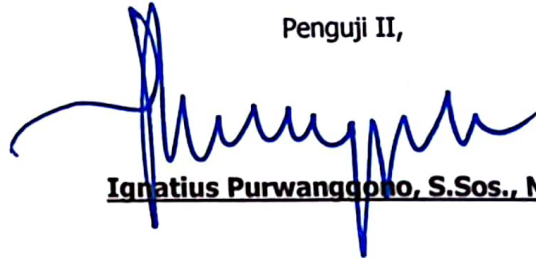
**Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.Par., CIQaR**

Penguji I,



**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE**  
NIP. 19710316 199603 2 001

Penguji II,



**Ignatius Purwanggono, S.Sos., M.AP**

Bandung, 21 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

**Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE**  
NIP. 19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



**Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE**  
NIP: 19710606 199603 1 001

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur dipanjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan karunia-Nya kepada penulis , sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul **“PERENCANAAN BISNIS ANGKRINGAN MAKANAN KHAS BALI”** di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam proses penyusunan, penulis mendapat banyak dukungan, dan bantuan dari berbagai pihak yang telah membantu penulis dengan murah hati dan sukarela sehingga Tugas Akhir ini dapat diselesaikan dengan baik dan tepat waktu. Oleh karena itu penulis mengucapkan 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 Administrasi Akademik dan 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 Hanna Daniati, S.I.Kom., MM. Par. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

5. Bapak Dodi Affandi., SS., MM.Par., Selaku pembimbing utama yang telah meluangkan waktu dalam memberikan arahan dan dukungan dalam penyusunan Tugas Akhir.
6. Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.Par., CIQaR Bapak Selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan waktu serta arahan dalam menyempurnakan penulisan Tugas Akhir.
7. Seluruh Dosen dan Bagian Administrasi Program Studi Tata Hidang yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada Penulis.
8. Kedua orang tua serta keluarga penulis yang memberikan dukungan secara materi maupun non materi.
9. Rekan - rekan penulis di Program Studi Tata Hidang khususnya kelas TAH 6B Freakmecom yang telah memberikan bantuan atas pengetahuan, moral dan semangat selama menempuh studi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
10. Seluruh kerabat penulis di luar kampus yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang selalu memberikan motivasi kepada penulis dalam hal apapun.

Penulis sangat menyadari bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kata sempurna untuk memenuhi syarat ilmiah, maka dari itu penulis sangat menerima masukan dan saran guna menyempurnakan isi dari Tugas Akhir ini.

Bandung, Oktober 2023

David Valentino Bacas

## DAFTAR ISI

|  |    |
|--|----|
| KATA PENGANTAR .....                                   | ii |
| BAB I DESKRIPSI BISNIS .....                           | 1  |
| A. Latar Belakang .....                                | 1  |
| B. Gambaran Umum Bisnis .....                          | 8  |
| 1. Deskripsi Bisnis .....                              | 8  |
| 2. Deskripsi Logo dan Nama .....                       | 10 |
| 3. Identitas Bisnis.....                               | 12 |
| C. Visi dan Misi .....                                 | 13 |
| D. <i>SWOT Analysis</i> .....                          | 14 |
| E. Spesifikasi Produk .....                            | 16 |
| F. Jenis Badan Usaha .....                             | 16 |
| G. Aspek Legalitas .....                               | 17 |
| BAB II ASPEK PRODUK .....                              | 19 |
| A. Daftar dan Deskripsi Produk. ....                   | 19 |
| B. Analisa Keunggulan Produk.....                      | 26 |
| C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi. ....      | 27 |
| D. Penyajian dan Kemasan Produk. ....                  | 30 |
| BAB III RENCANA PEMASARAN .....                        | 37 |
| A. Riset Pemasaran (Segmen, Target, Positioning) ..... | 37 |
| B. Validasi produk – Market Fit .....                  | 42 |
| C. Kompetitor.....                                     | 45 |
| D. Program Pemasaran .....                             | 47 |
| E. Media Pemasaran.....                                | 49 |
| F. Proyeksi Penjualan. ....                            | 51 |
| BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL .....                 | 54 |
| A. Identitas Owner .....                               | 54 |
| B. Struktur Organisasi.....                            | 55 |
| C. Job Analysis dan Job Description.....               | 56 |
| D. <i>Manning budget</i> /Anggaran Tenaga Kerja .....  | 60 |
| E. Service scape (Layout/Flow).....                    | 61 |
| F. Action plan & Report .....                          | 62 |
| BAB V ASPEK KEUANGAN .....                             | 65 |
| A. Metode Pencatatan Akuntansi .....                   | 65 |

|                      |   |    |
|----------------------|---|----|
| B.                   | <i>Capital Expenditure</i> ( Identifikasi Intial Investment ) ..... | 65 |
| C.                   | Pendanaan Investasi.....  | 70 |
| D.                   | Penentuan Titik Impas dan laba yang Diharapkan .....                | 71 |
| E.                   | Identifikasi <i>Cash Inflow</i> dan <i>Outflow</i> .....            | 75 |
| DAFTAR PUSTAKA ..... |   | 77 |



## DAFTAR TABEL

| Tabel  | Halaman |
|--|---------|
| 1 JUMLAH RUMAH MAKAN DI KOTA BOGOR .....                       | 2       |
| 2 DATA PESAING .....   | 4       |
| 3 MINAT MASYARAKAT TERHADAP MAKANAN KHAS BALI .....            | 5       |
| 4 RUMAH MAKANAN YANG MENJUAL MAKANAN KHAS BALI.....            | 6       |
| 5 ANALISIS SWOT .....  | 15      |
| 6 DAFTAR MAKANAN ANGKRINGAN BLI MADE.....                      | 20      |
| 7 COASTING AND SELLING PRICE .....                             | 21      |
| 8 ASPEK PERALATAN PRODUKSI .....                               | 28      |
| 9 JADWAL KERJA .....   | 29      |
| 10 KEGIATAN <i>QUALITY CHECK</i> HARIAN .....                  | 34      |
| 11 JADWAL <i>QUALITY CHECK</i> .....                           | 36      |
| 12 TANGGAPAN TERHADAP ANGKRINGAN BLI MADE .....                | 43      |
| 13 DATA PESAING ANGKRINGAN BLI MADE.....                       | 45      |
| 14 PROGRAM PEMASARAN ANGKRINGAN BLI MADE .....                 | 47      |
| 15 DATA PENGELUARAN KONSUMSI MASYARAKAT INDONESIA              | 52      |
| 16 PROYEKSI PENJUALAN ANGKRINGAN BLI MADE .....                | 53      |
| 17 DATA DIRI OWNER.....  | 54      |
| 18 KRITERIA JABATAN DI ANGKRINGAN BLI MADE.....                | 57      |
| 19 <i>JOB DESCRIPTION</i> ANGKRINGAN BLI MADE .....            | 58      |
| 20 ANGGARAN TENAGA KERJA ANGKRINGAN BLI MADE .....             | 60      |
| 21 <i>ACTION PLAN</i> ANGKRINGAN BLI MADE.....                 | 63      |
| 22 <i>TANGIBLE INVESTMENT</i> .....                            | 66      |
| 23 <i>INTANGIBLE INVESTMENT</i> .....                          | 67      |
| 24 AMORTISASI <i>INTANGIBLE ASSET</i> ANGKRINGAN BLI MADE..... | 68      |
| 25 WORKING CAPITAL ANGKRINGAN BLI MADE .....                   | 68      |
| 26 <i>OWNER EQUITY</i> .....                                   | 70      |
| 27 <i>VARIABLE COST, FIXED COST, &amp; MIXED COST</i> .....    | 71      |
| 28 <i>BREAK EVEN POINT</i> ANGKRINGAN BLI MADE.....            | 73      |
| 28 LANJUTAN <i>BREAK EVEN POINT</i> .....                      | 74      |
| 29 COST VOLUME PROFIT ANGKRINGAN BLI MADE.....                 | 75      |
| 30 <i>INCOME STATEMENT</i> ANGKRINGAN BLI MADE .....           | 75      |
| 31 <i>CASH FLOW PROJECTION</i> .....                           | 76      |

## DAFTAR GAMBAR

| Gambar  | Halaman |
|---|---------|
| 1 BUSINESS MODEL CANVAS .....                           | 7       |
| 2 DESAIN LOGO .....                                     | 11      |
| 3 LOKASI PERENCANAAN.....                               | 12      |
| 4 KEMASAN TAKE AWAY ANGKRINGAN BLI MADE.....            | 31      |
| 5 PENYAJIAN MAKANAN ANGKRINGAN BLI MADE DI DISPLAY..... | 32      |
| 6 PENYAJIAN MAKANAN ANGKRINGAN BLI MADE.....            | 32      |
| 7 MEDIA SOSIAL ANGKRINGAN BLI MADE .....                | 50      |
| 8 BROSUR ANGKRINGAN BLI MADE .....                      | 51      |
| 9 STRUKTUR ORGANISASI ANGKRINGAN BLI MADE .....         | 55      |
| 10 <i>LAYOUT</i> LANTAI 1 ANGKRINGAN BLI MADE .....     | 61      |
| 11 <i>LAYOUT</i> LANTAI 2 ANGKRINGAN BLI MADE .....     | 62      |

## DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran                                   | Halaman |
|--|---------|
| 1 VALIDASI PRODUK ANGKRINGAN BLI MADE..... | 80      |
| 2 BIODATA PENULIS.....                     | 83      |
| 3 HASIL TURNITIN .....                     | 84      |

## EXECUTIVE SUMMARY

Nama : ANKRINGAN BLI MADE

Lokasi : Jl. Jungle Land Avenue no 92, Karang Tengah, Babakan Madang, Bogor.

Tema : Jasa makanan dan minuman.

Logo :



Penjelasan secara singkat :

“Angkringan Bli Made” merupakan sebuah usaha makanan dan minuman dengan konsep menjual angkringan. Namun, produk yang dijual merupakan khas Bali dan mengusung konsep yang lebih modern tanpa menghilangkan konsep asli angkringan itu sendiri.

Latar Belakang Usaha :

Rumah makan yang menjual produk makanan khas Bali dengan konsep Angkringan Belum ada di daerah Sentul city, Kabupaten Bogor. Produk makanan khas Bali juga banyak digemari.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agmasari, S. (2022, januari Selasa). *Wisata Kuliner Legendaris dan Eksis di Suryakencana Bogor*. p. 1.
- Ajusta, G., & Afif, N. S. (2021). MEMBANGUN BISNIS KULINER SEBAGAI PEMULA. *AKRAB JUARA*, 134.
- Analisis Cost Volume Profit Sebagai Alat Bantu Perencanaan Laba(multi Produk) Pada Perusahaan Pia Latief Kediri. (2018). *Jurnal Nusamba VOL. 3 NO.2* , 11, 12.
- Aniesa Samira Bafadhal. (2022). In *Perencanaan Bisnis Pariwisata* (p. 158). Media Nusa Creative.
- Asikin, Z., & Suhartana, W. P. (2016). *PENGANTAR HUKUM PERUSAHAAN*. Jakarta: PRENADAMEDIA GROUP.
- Danang Sunyoto. (2015). In K. A. *Penelitian Sumber Daya Manusia: Teori*. Media Pressindo.
- Edwin B. Flippo. (2006). *Strategy Approach Human Resource Management: Concept, tools, & application*. In T. Deb, *Manajemen SDM: Teori dan Aplikasi Pada Bank Umum Syariah - Rajawali Pers* (p. 88). Atlantic Publishers & Distributors (P) Limited.
- Fadlilah, A. H., Ramadhany, A. A., & Richmayati, M. (2022). *Pengenalan Anggaran*. Batam: Yayasan Cendikia Mulia Mandiri.
- Fatchur Rohman. (2022). *Pemasaran Jasa Perspektif UKM*. In *Pemasaran Jasa Perspektif UKM* (p. 134). Universitas Brawijaya Press.
- John Friadi dkk. (2022). In S. M. Dr. John Friadi, *Kewirausahaan Berbasis Produk* (p. 73). Samudra Biru.
- Kalungan, T. R., Ilat, V., & Gamaliel, H. (2017). *Perlakuan Akuntansi Capital Expenditure Dan Revenue Expenditure Pada PT.Putra Karang Etang*. *Riset Akuntansi Going Concern 12(2)*, 1046.
- Kamaluddin, A., & Rapanna, P. (2017). *Administrasi Bisnis*. Makassar: CV SAH MEDIA.
- Khasbulloh, M., Al Qusaeri, M. A., & Khasanah, M. (2023). *Pengaruh Keunggulan Produk dan Keunggulan Layanan*. *Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi dan Kewirausahaan*, 174.
- Kotler. (2022). *Manajemen Pemasaran*. In R. A. Kusumadewi. *Sada Kurnia Pustaka*.

- Kusumastuti, R. D., & Kusuma, A. S. (2022). ANGKRINGAN SEBAGAI RUANG PUBLIK DAN SARANA . *JURNAL PUSTAKA KOMUNIKASI*, 92.
- Kusumastuti, R. D., & Kusuma, A. S. (2022). ANGKRINGAN SEBAGAI RUANG PUBLIK DAN SARANA . *PUSTAKA KOMUNIKASI*, 93.
- Kusumastuti, R. D., & Kusuma, A. S. (2022). ANGKRINGAN SEBAGAI RUANG PUBLIK DAN SARANA . *JURNAL PUSTAKA KOMUNIKASI*, 92.
- Lubis, H. A. (2023, Agustus 31). *Pentingnya Validasi Produk (Product Validation) untuk Keberhasilan Usaha*. Retrieved from Dibimbing.id: <https://dibimbing.id/en/blog/detail/pentingnya-validasi-produk>
- Malhotra, N. K. (2005). *Riset Pemasaran Pendekatan Terapan*. Indeks.
- Motto, A., Ilat, V., & Kalalo, M. (2017). Penerapan Accrual Basisi Pada Pelaporan Keuangan UMKM Berdasarkan SAK Etap DI Koperasi Karyawan PT.Bank Sulut . *Riset Akuntansi Going Concern 12(2)*, 1153.
- Muh Nur Eli Brahim. (2021). In N. E. Muh, *Produk Kreatif dan Kewirausahaan Akuntansi dan Keuangan Lembaga SMK/MAK Kelas XI Semester 2* (p. 65). Penerbit Andi.
- Munawar, A., & Marpaung, B. S. (2013). Pengaruh Arus Kas Operasi Terhadap Peningkatan kemampulabaandan Pertumbuhan Perusahaan. 214.
- Muslim, M. (2017). MEMBANGUN VISI PERUSAHAAN. *INSTITUT BISNIS NUSANTARA*, 145.
- Mutiara, C., & Firmasyah, R. (2018). PEMILIHAN KAWASAN WISATA KULINER SEBAGAI DAYA TARIK WISATA. *KAWASAN KULINER BOGOR UTARA*, 38.
- Prabowo, Y. (n.d.).
- Pride dan Ferrel . (2022). Manajemen Pemasaran. In F. N. Andrian. *Rena Cipta Mandiri*.
- Ratih, N. R., Nanda, H. M., & Awalina, P. (2022). PENERAPAN PERENCANAAN PRODUKSI UNTUK MENINGKATKAN EFISIENSI DAN EFEKTIFITAS PRODUKSI DI ERA NEW NORMAL PADA HOME INDUSTRY BAKERY NGANJUK. *Jurnal Manajemen dan Akuntansi VOL 2*, 50.
- Riema Afriani Kusumadewi. (2022). Manajemen Pemasaran. In S. R. Weni Indah Doktri Agus Tapaningsih. *Sada Kurnia Pustaka*.

- Salem, M. F., Leuly, I., Tebyiary, R. R., Widia, W. O., Salampessy, N. H., & Sososutiksn, C. (2023). Analisis Aktivitas Investasi dan Pendanaan pada Perusahaan yang Terdaftar di BEI. *JURNAL RISET EKONOMI DAN AKUNTANSI Vol.1*, 262.
- Soeprihanto, M. (2010). *Pengantar Bisnis Edisi 5*. Yogyakarta: Liberty.
- Sukatmadiredja, N., & Rosita, W. M. (2019). STRATEGI PEMASARAN MELALUI ANALISIS SWOT PADA PERUSAHAAN KOPI LOKAL. *Ecopreneur*, 16.
- Sunardi. (n.d.). *Upaya Menggagas Organisasi Masa Depan*. Zahir Publishing.
- Susanti, L. (2022, agustus sabtu). Sandiaga Uno sebut Kota Bogor adalah icon wisata.
- Susanti, L. (2023, Agustus Rabu). Pertumbuhan usaha Kota Bogor bergeliat seiring pembangunan pedestrian. p. 1.
- T.Ulrich, K. (2001). *Perancangan dan Pengembangan produk*. Jakarta: Salemba Teknik.
- Yani. (2023). Pengantar Manajemen : Memahami Konsep Dasar Manajemen Secara Mudah. In Mujio. Edu Publisher.