

PERENCANAAN BISNIS KOH CANTING DI KOTA BANDUNG

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

LEVAN HARYANTO

NIM : 2020407098

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Levan Haryanto
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 22 Januari 2001
NIM : 2020407098
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir yang berjudul : **“Perencanaan Bisnis Koh Canting di Kota Bandung”** ini merupakan hasil karya 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 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 sulan Tugas 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 Bandung ini serta peraturan- peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 4 Januari 2024
Yang membuat pernyataan



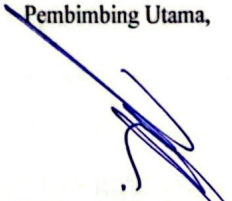
Levan Haryanto
2020407098

LEMBAR PENGESAHAN

TINJAUAN RENCANA BISNIS KOH CANTING DI KOTA BANDUNG

NAMA : Levan Haryanto
NIM : 2020407098
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



DEDEN RUDY MUSTAFA, S.Sos, M.M.
NIP. 196907181991031009

Pembimbing Pendamping,



NI GUSTI MADE KERTI UTAMI, BA., M.M.Par., CHE.
NIP. 197103161996032001

Bandung, 2 Januari 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19840225 200912 2 003

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN DISNIS KOH CANTING DI KOTA BANDUNG


NAMA : Levan Haryanto
NIM : 2020407098
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,




Deden Rudy Mustafa, S.Sos., M.M.
NIP. 196907181991031009

Pembimbing Pendamping,




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

Penguji I,



Dra. Retno Budi Wahyuni, MM., CHE.
NIP. 196207301988032001

Penguji II,



Drs. Moch. Agus Syadad Saefullah, MM.Par.
NIP. 196308301993031001

Bandung, 21 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan berkat serta rahmat-Nya, atas segala nikmat-Nya penulis dapat degan lancar menyusun serta menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan hambatan yang tergolong minim. Tugas Akhir ini dibuat sebagai salah satu syarat wajib untuk menyelesaikan studi Program Diploma III Jurusan Hospitaliti Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung, dengan judul **“TINJAUAN RENCANA BISNIS KOH CANTING DI KOTA BANDUNG”**.

Dalam menyusun tugas akhir ini, penulis dengan sadar menyadari bahwa terdapat banyak kesalahan baik dalam hal kosakata, tata bahasa, etika maupun isi tugas akhir. Tanpa bimbingan dan bantuan dari semua pihak, cukup sulit bagi penulis untuk dapat menyelesaikan penelitian ini dengan lancar. Dengan demikian, penulis menyampaikan terima kasih dari hati yang terdalam kepada pihak pihak yang telah memberikan bantuan serta bimbingan pada kesempatan ini izinkan penulis menyampaikan rasa 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 dan selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan arahan, waktu, tenaga, pemikiran serta pemasukan-pemasukan selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
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., CHE. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Deden Rudy Mustafa, S.Sos., M.M. Selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan arahan, waktu, tenaga, bimbingan, serta pemikiran selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak dan Ibu dosen serta seluruh staf di program studi Tata Hidang yang pelah memberi semangat, memberikan waktu, dukungan dan bimbingan selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Ayah dan Ibu yang selalu memberikan semangat, kasih sayang, inspirasi, doa, dan dukungan tanpa henti baik secara moril dan materil.
8. Rekan-rekan mahasiswa program studi Tata Hidang yang saling memberikan dukungan, semangat, dan saling bertukar pikiran dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
9. Seluruh pihak yang telah memberikan banyak dukungan bagi penulis dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari akan ketidaksempurnaan dari Tugas Akhir ini. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dan menyempurnakan dari pembaca dan berbagai pihak demi perbaikan Tugas Akhir ini.

Bandung, Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	9
1. Deskripsi Bisnis.....	11
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	13
3. Identitas Bisnis.....	17
C. Visi dan Misi	18
D. SWOT Analysis	19
E. Spesifikasi Produk	22
F. Jenis Badan Usaha	27
G. Aspek Legalitas	28
BAB II	30
A. Daftar dan Deskripsi Produk	30
B. Analisa Keunggulan Produk	32
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	33
D. Penyajian dan Kemasan Produk	35
E. Mekanisme Quality Check	39
BAB III RENCANA PEMASARAN	41
A. Riset Pasar	41
1. Segmentasi Pasar.....	41
2. Target Pasar.....	44
3. <i>Brand Positioning</i>	45
B. Validasi Produk	46
C. Kompetitor	49
D. Program Pemasaran	50
E. Media Pemasaran	51

F. Proyeksi Penjualan	52
BAB IV	54
A. Identitas <i>Owner/Founder</i>	54
B. Struktur Organisasi.....	55
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	56
D. Anggaran Tenaga Kerja.....	62
E. <i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	63
F. <i>Action Plan</i> dan <i>Report</i>	65
BAB V	68
A. Metode Pencatatan Akuntansi	68
1. Basis Kas (<i>Cash Basis</i>)	68
2. Basis Akrual (<i>Accrual Basis</i>)	70
B. Capital Expenditure	72
1. <i>Tangible Investment</i>	73
2. <i>Intangible Investment</i>	75
3. <i>Working Capital</i>	76
C. Pendanaan Investasi	77
1. <i>Variable Cost, Fixed Cost, dan Mixed Cost</i>	78
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	79
1. <i>Break Even Point</i>	79
E. Identifikasi Cash Inflow & Outflow	80
1. <i>Operating Budget</i>	80
2. <i>Cash Flow Projection</i>	82
DAFTAR PUSTAKA	84

DAFTAR GAMBAR

Tabel	Halaman
1. HASIL KUESIONER TENTANG CHINESE FOOD SEBAGAI COMFORT FOOD.....	3
2. HASIL KUESIONER TENTANG KETERTARIKAN TERHADAP CHINESE FOOD.....	5
3. PENCARIAN KEDAI CHI CHONG FAN DI KOTA BANDUNG.....	6
4. HASIL KUESIONER MASYARAKAT TERHADAP SULITNYA MENCARI KEDAI CHI CHONG FAN DI KOTA BANDUNG.....	7
5. HASIL KUESIONER KETERTARIKAN TERHADAP MAKANAN CHI CHONG FAN.....	7
6. VALUE PROPOSITION CANVAS (VPC) KOH CANTING.....	8
7. BUSINESS MODEL CANVAS DARI KEDAI KOH CANTING.....	13
8. LOGO KOH CANTING.....	15
9. LOKASI PERENCANAAN.....	18
10. KEMASAN TAKE AWAY.....	38
11. DATA VALIDASI PRODUK: USIA.....	47
12. DATA VALIDASI PRODUK: PEKERJAAN/PROFESI.....	47
13. DATA VALIDASI PRODUK: MEREK/BRAND.....	48
14. DATA VALIDASI PRODUK: KUALITAS RASA.....	48
15. DATA VALIDASI PRODUK: PORSI.....	48
16. DATA VALIDASI PRODUK: KEMASAN DAN PENYAJIAN.....	49
17. DATA VALIDASI PRODUK: VARIASI MENU.....	49
18. DATA VALIDASI PRODUK: KETERTARIKAN TERHADAP PRODUK.....	49
19. STRUKTUR ORGANISASI KEDAI KOH CANTING.....	55
20. SERVICE SCAPE KEDAI KOH CANTING.....	64
21. LAYOUT KEDAI KOH CANTING.....	65

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. JUMLAH UMKM USAHA KULINER DI KOTA BANDUNG.....	2
2. MATRIKS ANALISA SWOT KOH CANTING	22
3. SPESIFIKASI PRODUK DINE IN KOH CANTING.....	23
4. DESKRIPSI PRODUK KEDAI KOH CANTING.....	31
5. DAFTAR PERLENGKAPAN DAN PERALATAN	35
6. PENYAJIAN DINE IN.....	37
7. DAFTAR KOMPETITOR.....	50
8. PROGRAM PEMASARAN KEDAI KOH CANTIN	51
9. MEDIA PEMASARAN KEDAI KOH CANTING	52
10. PROYEKSI PENJUALAN KEDAI KOH CANTIG	53
11. IDENTITAS OWNER KEDAI KOH CANTING	54
12. JOB SPECIFICATION DAN JOB DESCRIPTION: MANAGER	57
13. JOB SPECIFICATION DAN JOB DESCRIPTION:MARKETING FINANCE	58
14. JOB SPECIFICATION DAN JOB DESCRIPTION:BARISTA	59
15. JOB SPECIFICATION DAN JOB DESCRIPTION: SERVER/ WAITER.....	60
16. JOB SPECIFICATION DAN JOB DESCRIPTION: COOK/ COOK HELPER.....	61
17. ANGGARAN TENAGA KERJA KEDAI KOH CANTING	63
18. TABEL ACTION PLAN DAN REPORT KEDAI KOH CANTING ...	66
19. ACTION PLAN DAN REPORT KEDAI KOH CANTING	66
20. TANGIBLE ASSET KEDAI KOH CANTING	74
21. INTANGIBLE ASSET KEDAI KOH CANTING	76
22. WORKING CAPITAL KEDAI KOH CANTING.....	77
23. PENDANAAN INVESTASI KEDAI KOH CANTING.....	78
24. FIXED COST, VARIABLE COST, MIXED COST KEDAI KOH CANTING.....	78
25. BREAK EVEN POINT KEDAI KOH CANTING.....	80
26. OPERATING BUDGET KEDAI KOH CANTING.....	81

27. CASH FLOW KEDAI KOH CANTING..... 82

EXECUTIVE SUMMARY

Nama : Koh Canting

Lokasi : Jalan Cibadak No. 124, Kecamatan Astanaanyar, Kota Bandung,
Jawa Barat.

Tema : Kedai *Chi chong fan*

Logo :



Penjelasan Singkat:

“Koh Canting” merupakan kedai yang menjual makanan dan minuman yang berfokus kepada hidangan *Chinese Food* atau lebih tepatnya *chi chong fan* yang berlokasi di Jalan Cibadak Nomor 124 di Kota Bandung.

Latar Belakang Usaha:

Hasil analisa dari lingkungan bisnis yang dilakukan untuk mencari kedai *chi chong fan* di Kota Bandung yang hasilnya tidak ditemukannya kedai *chi chong fan* tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisaputro, Gunawan, and Marwan Asri. *Anggaran perusahaan buku 1 edisi 2*. Yogyakarta: BPFE, 2003.
- Amilin, A. *Analisis Informasi Keuangan*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka, 2015.
- Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia, 2016.
- Baridwan, Zaki. *Intermediate Accounting*. Yogyakarta: BPFE UGM Yogyakarta, 2014.
- Boone dan Kurtz. *Pengertian Bisnis Beserta Jenis dan Tujuannya*. 2007. <https://katadata.co.id/safrezi/berita/620dbfd107784/pengertian-bisnis-beserta-jenis-dan-tujuannya> (accessed September 21, 2023).
- Dessler, Gary. *Human Resource Management tenth edition*. Toronto: Pearson International, 2010.
- . *Human Resource Management twelfth edition*. Toronto: Pearson International, 2011.
- Detik.com. *Kompetitor Adalah: Pengertian, Cara Menganalisis, dan Menghadapinya*. Oktober 05, 2022. <https://finance.detik.com/solusiukm/d-6330901/kompetitor-adalah-pengertian-cara-menganalisis-dan-menghadapinya#:~:text=Kompetitor%20adalah%20pihak%20lain%20yang,dengan%20bisnis%20yang%20kita%20jalankan>. (accessed 12 14, 2023).
- Drucker, Peter Ferdinand. "The Effective Executive: The Definitive Guide to

Getting the Right Things Done." New York: HarperCollins, 2017.

Fitzsimmons, James A. *Service Management Operation, Strategy, and Information Technology*. Hill: McGraw, 2011.

Gilbreth, Frank Bunker. *Motion Study : A Method for Increasing the Efficiency of the Workman*. California: Prelinger Library, 2006.

Hasibuan, Haji Malayu S.P. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara, 2008.

Hery. *Mengenal dan Memahami dasar dasar laporan keuangan*. . Jakarta: PT Grasindo, 2016.

<https://katadata.co.id/>. *Pengertian Bisnis Beserta Jenis dan Tujuannya*. n.d.
<https://katadata.co.id/safrezi/berita/620dbfd107784/pengertian-bisnis-beserta-jenis-dan-tujuannya> (accessed September 21, 2023).

<https://opendata.jabarprov.go.id>. *Jumlah UMKM Kuliner di Jawa Barat*. n.d.
<https://opendata.jabarprov.go.id/id/dataset/jumlah-usaha-mikro-kecil-menengah-umkm-berdasarkan-kabupatenkota-di-jawa-barat> (accessed September 19, 2023).

<https://ukmindonesia.id>. *UKMINDONESIA*. 2018. <https://ukmindonesia.id/baca-deskripsi-posts/usaha-mikro-kecil-dan-menengah-umkm> (accessed September 19, 2023).

<https://www.jurnal.id/>. *Branding: Unsur, Jenis, Tujuan, dan Manfaatnya yang Harus Anda Ketahui*. n.d. <https://www.jurnal.id/id/blog/unsur-jenis-tujuan-dan-manfaat-branding/> (accessed September 21, 2023).

Humphrey, Albert. "SWOT Analysis for Management Consulting." Washington:

- SRI International, 2005.
- Ikatan Akuntan Indonesia . *PSAK No. 16*. Ikatan Akuntan Indonesia, 2012.
- Ikatan Akuntan Indonesia. *PSAK No. 19*. Ikatan Akuntan Indonesia, 2018.
- Kasmir. *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: Rajawali Pers, 2018.
- Katz, Joel, and Alina Wheeler. "Branding Intelligence Made Visible ." In *Branding Intelligence Made Visible* , by Aline Wheeler Joel Katz. America: Wiley, 2011.
- Kotler, Philip. *Branding: Unsur, Jenis, Tujuan, dan Manfaatnya yang Harus Anda Ketahui*. 2022. <https://www.jurnal.id/id/blog/unsur-jenis-tujuan-dan-manfaat-branding/> (accessed September 21, 2023).
- Kotler, Philip, and Kevin Lane Keller. *Manajemen Pemasaran Edisi ke 6 jilid 1*. Jakarta: Erlangga, 1998.
- . *Manajemen Pemasaran, Edisi 13 Jilid 1*. Jakarta: Erlangga, 2013.
- Landa, Robin. *Graphic Design Solution*. Los Angeles: OnWard Press, 2001.
- Molodysky, Nicholas. "Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia." In *Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia*, by Nicholas Molodysky. Jakarta: Visimedia, 2019.
- Mulyadi. *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: STIE YPKPN, 2009.
- Munawir, S. *Analisa Laporan Keuangan edisi keempat*. Yogyakarta: PT. RajaGrafindo Persada, 2007.
- Nafarin, Muhammad. *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba, 2007.
- Osterwalder, Alexander, and Yves Pigneur. *Business Model Generation*. New Jersey: Wiley, 2013.
- Osterwalder, Pigneur, & Bernarda. *Value Proposition Canvas*. 2014.

<https://km.itb.ac.id/2022/02/06/value-proposition-canvas/> (accessed September 26, 2023).

Rahman, Fadly. "Jejak Rasa Nusantara : Sejarah Makanan Indonesia." Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2016.

Ries, Eric. *The Lean Startup (Indonesian Edition)*. Yogyakarta : Bentang Pustaka, 2016.

Salomon, Michael R. "Pengertian Penyajian." *Experiential Marketing*, 2015: 141.

Sukirno . *Pengertian Bisnis Beserta Jenis dan Tujuannya*. 2010.
<https://katadata.co.id/safrezi/berita/620dbfd107784/pengertian-bisnis-beserta-jenis-dan-tujuannya> (accessed September 21, 2023).

Sutrisno. *Manajemen Keuangan edisi kesembilan*. Yogyakarta: Ekonisia, 2013.

Taylor, Frederick Winslow. *The Principle of Scientific Management*. New York: Haper & Brothers, 1919.

Tjiptono, Fandy, and Anastasia Diana. *Pemasaran* . Yogyakarta: Andi Publisher, 2020.

Wijatno, Serian. "Pengantar Entrepreneurship." 110. Jakarta: Grasindo, 2010.

Wijayanti, Titik. *Marketing Plan! Dalam Bisnis*. Jakarta: Elex Media Komputindo, 2017.

Zaharuddin, Harmaizar. *Mengenali Potensi Wirausaha*. Bekasi: Dian Anugerah Prakasa, 2008.