

**PERENCANAAN BISNIS KEDAI *STAY HEALTHY CORNER*
DI KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
Dalam menempuh studi pada
Program Diploma III**



Oleh :

MARCEL REYNALDO
Nomor Induk : 2020407036

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

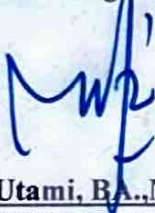
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

**“PERENCANAAN BISNIS KEDAI STAY HEALTHY CORNER DI
KOTA BANDUNG”**

NAMA : MARCEL REYNALDO
NIM : 2020407036
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



NGM. Kerti Utami, BA.,MM.Par.,CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

Pembimbing Pendamping,



Dhonny Yusuf Amier, S.Sos. MM.Par.
NIP. 19610226 199603 1 001

Bandung, 22 Desember 2023

Mengetahui,

Cabag. 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 KEDAI STAY HEALTHY CORNER DI KOTA BANDUNG

NAMA : Marcel Reynaldo

NIM : 2020407036

PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



NGM. Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

Pembimbing Pendamping,



Dhonny Yusuf Amier, S.Sos. MM.Par.
NIP. 19610226 199603 1 001

Penguji I,



Ridwan Iskandar, SE., MM.

Penguji II,



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

Bandung, 20 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



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

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Marcel Reynaldo
Tempat/Tanggal Lahir : Depok, 16 Mei 2002
NIM : 2020407036
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul: “**Perencanaan Bisnis Kedai *Stay Healthy Corner 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/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 sebagai mesinya.

Bandung, 22 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



Marcel Reynaldo

2020407036

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT karena telah memberikan rahmat dan karunia-Nya agar penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir sebagai salah satu syarat kelulusan Program Studi Diploma III Tata Hidang di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berjudul “PERENCANAAN BISNIS KEDAI *STAY HEALTHY CORNER* DI KOTA BANDUNG”.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan banyak terimakasih kepada beberapa pihak yang telah memberikan bantuan secara langsung ataupun tidak langsung, sehingga penulis dapat melaksanakan dan mengerjakan Tugas Akhir ini dengan baik, berikut ditunjukkan 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., M.M.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung sekaligus Dosen Pembimbing Utama yang telah bersedia meluangkan waktunya untuk memberikan arahan dan bimbingan dalam penyempurnaan penulisan Tugas Akhir.
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 Dhonny Yusuf Amier, S.Sos., MM.Par. Selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah bersedia memberikan dukungan, arahan serta bimbingan dalam penulisan Tugas Akhir.
6. Seluruh Staf Pengajar dan Administrasi Tata Hidang yang telah memberikan semangat, dukungan, serta motivasi dalam segala proses mengenai Tugas Akhir.
7. Kedua Orang Tua penulis yang memberikan dukungan secara materi maupun non materi.
8. Seluruh teman seperjuangan terkhususnya di Tata Hidang 6A yang telah memberikan banyak dukungan dan motivasi untuk menyelesaikan Tugas Akhir.

Penulis menyadari bahwa adanya kekurangan dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran maupun kritik guna membangun dan menyempurnakan isi dari Tugas Akhir ini. Penulis juga berharap agar Tugas Akhir yang dibuat ini dapat berguna untuk memberikan manfaat serta menambah wawasan untuk penulis dan pembaca.

Bandung, 22 Desember 2023

Marcel Reynaldo

DAFTAR ISI

HALAMAN

PERNYATAAN MAHASISWA	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
EXECUTIVE SUMMARY.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	3
C. Visi dan Misi	10
D. SWOT Analysis	10
E. Spesifikasi Produk.....	13
F. Jenis Badan Usaha.....	14
G. Aspek Legalitas	15
BAB II ASPEK PRODUK.....	16
A. Daftar dan Deskripsi Produk.....	16
B. Analisa Keunggulan Produk	20
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	21
D. Penyajian dan Kemasan Produk.....	24

E. Mekanisme Quality Check.....	27
BAB III RENCANA PEMASARAN	29
A. Riset Pasar.....	29
B. Validasi Produk.....	34
C. Kompetitor	38
D. Program Pemasaran.....	39
E. Media Pemasaran	40
F. Proyeksi Penjualan	41
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	43
A. Identitas <i>Owner/Founder</i>	43
B. Struktur Organisasi	43
C. <i>Job Analysis dan Job Description</i>	44
D. Anggaran Tenaga Kerja	48
E. <i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	49
F. <i>Action Plan and Report</i>	52
BAB V ASPEK KEUANGAN	53
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	53
B. <i>Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)</i>	56
C. Pendanaan Investasi (<i>Agency Theory</i>)	63
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	64
E. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	67
DAFTAR PUSTAKA	76
DAFTAR LAMPIRAN	80

DAFTAR TABEL

HALAMAN

Tabel 1.1 Business Model Canvas Stay Healthy Corner	6
Tabel 1.2 Analisis SWOT	13
Tabel 2. 1 Deskripsi Produk Stay Healthy Corner	16
Tabel 2.2 Food and Beverage Cost	19
Tabel 2.3 Daily Shift Schedule	22
Tabel 2.4 Aspek Kebutuhan Produksi	23
Tabel 2.5 Kemasan Produk Stay Healthy Corner	26
Tabel 2.6 Mekanisme Pengendalian Kualitas Stay Healthy Corner	27
Tabel 3.1 Daftar Kompetitor (Radius 5 KM dari Jl. Riau).....	38
Tabel 3.2 Program Pemasaran Stay Healthy Corner	40
Tabel 3.3 Data Pengeluaran Masyarakat Indonesia Untuk Konsumsi	42
Tabel 3.4 Proyeksi Penjualan Kedai Stay Healthy Corner	42
Tabel 4.1 Identitas Owner Stay Healthy Corner.....	43
Tabel 4.2 Kriteria Jabatan : <i>Chef</i>	45
Tabel 4.3 Kriteria Jabatan : <i>Cook/Server</i>	45
Tabel 4.4 <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i> : <i>Chef</i>	46
Tabel 4.5 <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i> : <i>Cook/Server</i>	47
Tabel 4.6 Jam Kerja Pegawai	48
Tabel 4.7 Jadwal Pegawai	48
Tabel 4.8 Anggaran Tenaga Kerja Stay Healthy Corner	49
Tabel 4.9 <i>Action Plan and Report Stay Healthy Corner</i>	52
Tabel 4.10 <i>Schedule Action Plan and Report Stay Healthy Corner</i>	53
Tabel 5.1 Tangible Assets Stay Healthy Corner.....	57
Tabel 5.2 Tarif Penyusutan Fiskal.....	59
Tabel 5.3 Depresiasi <i>Tangible Asset Stay Healthy Corner</i>	59
Tabel 5.4 Intangible Asset <i>Stay Healthy Corner</i>	61

Tabel 5.5 Biaya Amortisasi	62
Tabel 5.6 Amortisasi <i>Intangible Asset Stay Healthy Corner</i>	62
Tabel 5.7 Working Capital Stay Healthy Corner	63
Tabel 5.8 Kebutuhan Investasi Stay Healthy Corner	64
Tabel 5.9 <i>Variable Cost, Fixed Cost, dan Mixed Cost Stay Healthy Corner</i>	65
Tabel 5.10 <i>Break Even Point</i>.....	66
Tabel 5.11 <i>Cost Volume Profit Stay Healthy Corner</i>	67
Tabel 5.12 <i>Income Statement Stay Healthy Corner</i>	Error! Bookmark not defined.
Tabel 5.13 Cash Flow Projection Stay Healthy Corner.....	75

DAFTAR GAMBAR

HALAMAN

Gambar 1.1 Logo Stay Healthy Corner	7
Gambar 1.2 Lokasi Usaha	10
Gambar 2.1 Design Menu Stay Healthy Corner	20
Gambar 3.2 Validasi Produk (Usia)	35
Gambar 3.3 Validasi Produk (Pekerjaan)	35
Gambar 3.4 Validasi Produk (Ketertarikan)	36
Gambar 3.5 Validasi Produk (Harga).....	36
Gambar 3.6 Validasi Produk (Variasi)	37
Gambar 3.7 Validasi Produk (Ketertarikan)	37
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Stay Healthy Corner	44
Gambar 4.2 <i>Layout Stay Healthy Corner</i>.....	50

EXECUTIVE SUMMARY

Nama : *Stay Healthy Corner*

Lokasi : Jl. L.L.RE Martadinata No 81A, Citarum, Bandung

Tema : Kedai Makanan dan Minuman

Logo :



Penjelasan Singkat :

“*STAY HEALTHY CORNER*” merupakan sebuah kedai berfokus kepada penjualan makanan secara *à la carte* dengan nuansa kedai yang minimalis serta modern dari segi desain, dimulai dari tema yang diambil yaitu mini garden pada area luar dan dalam sehingga memberikan kesan atmosfer yang menenangkan, estetika yang menarik, serta berkaitan dengan makanan sehat/organik yang dijual, selain itu juga kedai ini akan memiliki area dapur kecil yang terbuka sehingga konsumen dapat melihat langsung pembuatan makanan mereka dengan memamerkan bahan-bahan berkualitas yang akan diolah dengan harapan untuk memberikan ekspektasi yang sesuai dan kepuasan tersendiri untuk para konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, A. (2010). *Visi dan Misi Perusahaan*. Penerbit Gramedia Pustaka Umum. Jakarta.
- Ali, Hasan. (2008). *Manajemen Pemasaran dan Marketing*. CV. Alfabeta. Bandung.
- Arman, S. 2008, *Visi Dan Misi Perusahaan*, The Global Source for Summaries & Reviews. Jakarta.
- Bonar, Harahap., dan Parinduri, Luthfi. (2018). *Analisis Pengendalian Kualitas Dengan Menggunakan Metode Six Sigma*. Studi Kasus : PT. Growth Sumatra Industry.
- Beechy, T. H. (2007). *Does Full Accrual Accounting Enhance Accountability?* The Innovation Journal: The Public Sector Innovation Journal, 12(3), 1-18. New York.
- DeCenzo, D.A., dan Robbins, S. P. (2010). *Fundamentals of Human Resource Management (10th Ed)*. John Wiley & Sons, Inc.
- Fitzsimmons., dan Mona J, Fitzsimmons. (2011). *Service Management: Operations, Strategy, Information Technology (7th ed)*. The McGrawHill International Edition. New York.
- Freddy Rangkuti. (2006). *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Hery. (2015). *Analisis Laporan Keuangan*. Center for Academic Publishing Service. Yogyakarta.
- Kasmir. (2019). *Manajemen Sumber Daya Manusia (Teori dan Praktik) (5th ed)*. PT RAJA GRAFINDO PERSADA. Depok.

- Kotler, Phillip., dan Keller, K. L. (2009). *Manajemen Pemasaran (13th ed)*. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Kotler, Phillip. (2012). *Kotler on Marketing*. The Free Press, A Division of Simon and Schuster Inc. New York.
- Kotler, Phillip., dan Keller, K. L. (2016). *Marketing Management (15th ed)*. Pearson Education.
- Kotler, Philip., dan Armstrong, Gary. (2019) *Prinsip-Prinsip Pemasaran (12th ed)*. Penerbit Erlangga. Jakarta.
- Kristiawati, Endang. (2015). *Faktor Faktor yang Mempengaruhi Keberhasilan Penerapan Akuntansi Berbasis Akrual Pada Pemerintah Daerah Kalimantan Barat*. Akuntabilitas Vol VIII no 3, Desember. Pontianak.
- Lara, H. (2021). *Pemenuhan Hak Pasien Terhadap Menu Makanan Dalam Rangka Meningkatkan Derajat Kesehatan Di Rumah Sakit Umum Daerah Sijunjung*. Thesis, Universitas Bung Hatta.
- Nafarin, M. (2007). *Penganggaran Perusahaan*. Salemba Empat. Jakarta.
- Nafarin. (2013). *Penganggaran Perusahaan*. Cetakan ke Empat. Salemba Empat. Jakarta.
- Neumier, M. (2006). *The Brand Gap : How to bridge the distance between business strategy and design*. New Riders. California.
- Nuraini, Heny. (2007). *Memilih & Membuat Jajanan Anak Yang Sehat & Halal*. Qultum Media. Jakarta.
- Osterwalder, Alexander., dan Pigneur, Yves. (2012). *Business Model Generation*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Peter, J. Paul., dan Olson, Jerry. C. (2013). *Perilaku Konsumen dan Strategi Pemasaran*. Salemba Empat. Jakarta.

- Prasetyono, D. (2009). *Buku Pintar Asi Eksklusif*. Diva Press. Yogyakarta.
- Reksohadiprodo, S. dan Handoko, Hani. (2017). *Organisasi Perusahaan*. BPEE. Yogyakarta.
- Rusdiana, A. (2014) *Manajemen Operasi*. Pustaka Setia. Jakarta.
- Sumarai, M. dan Soeprihanto, J. (2006) *Pengantar Bisnis : Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan*. Liberty. Yogyakarta.
- Tjiptono, Fandy. (2012). *Pemasaran Strategik*. ANDI Indonesia. Yogyakarta.
- Katz., dan Wheeler. (2009). *Designing brand identity: An essential guide for the whole branding team*. John Wiley & Sons Inc. New York.
- Yuniningsih, (2018). *Dasar-Dasar Manajemen Keuangan*. Indomedia Pustaka. Sidoarjo.
- Zainul, Mohammad. (2019). *Manajemen Operasional (1st ed)*. Deepublish. Sleman.
- Azalia, A. (2021). (Diakses 19/10/23). Kian Digemari, Begini Perkiraan Tren Makanan Sehat di Tahun 2022. Kumparan Food [https://kumparan.com/kumparanfood/kian-digemari-begini-perkiraan-tren makanan-sehat-di-tahun-2022-1x2plhUHxIg/full](https://kumparan.com/kumparanfood/kian-digemari-begini-perkiraan-tren-makanan-sehat-di-tahun-2022-1x2plhUHxIg/full)
- Endro, Priherdityo. (2016). (Diakses 4/10/23). Survei: Masyarakat Indonesia Mulai Sadar Makanan Sehat. CNN Indonesia. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20160909050532-255-157172/survei-masyarakat-indonesia-mulai-sadar-makanan-sehat>
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (Diakses 19/10/23). Retrieved from kbfi web.id: <https://kbfi.web.id/kedai>

Kamus Besar Bahasa Indonesia. (Diakses 21/11/23). Retrieved from kbbi web.id:
<https://kbbi.web.id/kompetitor>

Varga, Daniella. (2019). (Diakses 19/12/23). Product Validation In Action.
<https://www.digitalnatives.hu/blog/product-validation>