

PENGEMBANGAN BISNIS D'POER PIZZA

DI BANDUNG

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

WEMPYANA SISWANDI

Nomor Induk : 2020407065

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI TATA HIDANG**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Wempyana Siswandi
Tempat/Tanggal Lahir : Bogor, 14 September 2002
NIM : 2020407065
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN BISNIS D'POER PIZZA DI 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 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, 21 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



Wempyana Siswandi

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN BISNIS D'POER PIZZA DI BANDUNG

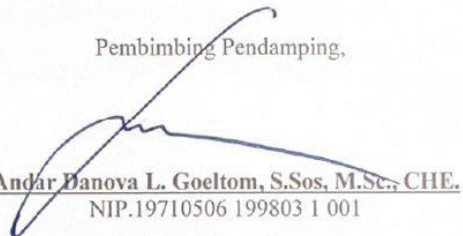
NAMA : WEMPYANA SISWANDI
NIM : 2020407065
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Hanna Daniati, S.Ikom., M.M. Par., CHE.
NIP. 19810317 200605 2 001

Pembimbing Pendamping,



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos, M.Sc., CHE.
NIP.19710506 199803 1 001

Bandung, 21 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 SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
PENGEMBANGAN BISNIS D'POER PIZZA DI BANDUNG

NAMA : WEMPYANA SISWANDI
NIM : 2020407065
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,

Hanna Daniati, S. Kom., M.M. Par., CHE
NIP. 19610317 200606 2 001

Pembimbing Pendamping,

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

Penguji I,

Dr. Heru Riyadi, S.Sos., MM. Par
NIP. 19660122 199603 1 001

Penguji II,

Drs. Jatmiko Edy Waluyo, MM.Par., CQIaR

Bandung, 13 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

KATA PENGANTAR

Puji Syukur Kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas semua berkat dan rahmatnya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini yang berjudul **“Pengembangan Bisnis D’poer Pizza di Bandung”** disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menempuh studi pada program Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung jurusan Hospitaliti program studi Tata Hidang.

Dalam proses penulisan dan penyelesaian Tugas Akhir ini, penulis cukup mengalami banyak kesulitan. Akan tetapi atas bantuan dari beberapa pihak, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini sebagaimana mestinya. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan dan keikhlasan hati peneliti ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Dosen pembimbing pendamping yang telah memberikan banyak ilmu, arahan, pembelajaran, dan dukungan serta rela mengorbankan waktunya membimbing penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir dengan penuh kesabaran.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudim Saepudin, S.ST., MP. Par., CHE. Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Hanna Daniati. S.I.Kom., M.M.Par., CHE. Selaku Ketua Program Studi

5. Tata Hidang dan Dosen pembimbing utama yang telah memberikan banyak ilmu, arahan, pembelajaran, dukungan dan waktunya untuk membimbing serta mengoreksi dan memberikan ide dan masukan kepada penulis selama proses penyusunan Tugas Akhir dengan penuh kesabaran.
6. Bapak dan Ibu Dosen, dan Staff Progam Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang telah membimbing, mendukung dan memberikan ilmu baru selama penulis menjadi mahasiswa.
7. Orang tua peneliti, Ayah, Ibu yang tiada hentinya selalu mendoakan dan membantu peneliti dari segi moral maupun materil.
8. Kakak – kakak penulis yang telah memberikan dukungan, doa serta membantu penulis saat membutuhkan bantuan.
9. Rekan – rekan Freakmecom TAH 6B Politeknik Pariwisata NHI Bandung atas dukungan, doa, cerita serta kenangan selama 3 tahun perkuliahan.
10. Serta semua pihak lainnya yang tidak dapat penulis sebutkan satu - persatu yang telah mendukung proses hingga penyusunan Tugas Akhir ini selesai.

Adapun dalam penulisan Tugas Akhir ini masih terdapat beberapa kekurangan dan belum sempurna baik dari isi maupun tata laksana dalam penyajian. Oleh karena itu kritik dan saran dari pembaca akan sangat membantu penulis. Akhir kata dengan keikhlasan penulis ucapkan semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan inspirasi bagi orang yang membacanya.

Bandung, Oktober 2023

Wempyana Siswandi

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
EXECUTIVE SUMMARY.....	vii
BAB 1.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Gambaran Umum Bisnis.....	1
1. Deskripsi Bisnis	5
2. Deskripsi Logo dan Nama	8
3. Identitas Bisnis	10
B. Visi dan Misi.....	14
C. Gambaran Umum Model Bisnis.....	15
D. SWOT Analisis.....	16
E. Spesifikasi Produk/Jasa.....	19
F. Jenis Badan Usaha.....	22
G. Aspek Legalitas.....	23
BAB 2.....	26
ASPEK PRODUK/JASA.....	26
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa.....	26
B. Rencana Pengembangan Produk/Jasa.....	28
C. Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	31
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa.....	33
BAB 3.....	38
RENCANA PEMASARAN.....	38
A. Laporan Penjualan dan Pasar Saat Ini (Segmen, Target, <i>Positioning</i>).....	38
B. Rencana Pasar Baru.....	44
C. Validasi Produk – Market Fit.....	45
D. Kompetitor.....	46
E. Program Promosi.....	47
F. Media Promosi.....	50
G. Proyeksi Penjualan.....	54
BAB 4.....	56

ASPEK SDM DAN OPERATIONAL.....	56
A. Identitas Owners/Founders.....	56
B. Struktur Organisasi.....	57
C. Job Analysis dan Job Description.....	58
D. Manning Budget/Anggaran Tenaga Kerja.....	61
E. Location, Facility, & Equipment.....	63
F. Service Scape (Layout/Flow).....	66
G. Action Plan/Report.....	69
BAB 5.....	71
ASPEK KEUANGAN.....	71
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	71
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment).....	72
C. Time Value of Money.....	79
D. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	82
E. Identifikasi Cash Inflow & Outflow.....	86
LEMBAR LAMPIRAN.....	90

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. 1 Rencana Pengembangan Tempat.....	7
Gambar 1. 2 Rencana Pengembangan Produk.....	8
Gambar 1. 3 Logo D'poer Pizza.....	8
Gambar 1. 4 Lokasi D'poer Pizza.....	12
Gambar 1. 5 <i>Stand Street Food</i>	12
Gambar 1. 6 Instagram D'poer Pizza.....	13
Gambar 1. 7 <i>Stand Event</i>	13
Gambar 1. 8 <i>BMC (Bussiness Model Canvas)</i>	15
Gambar 1. 9 Menu D'poer Pizza.....	21
Gambar 1. 10 <i>Display Pizza</i>	21
Gambar 1. 11 Kemasan D'poer Pizza Ukuran Medium.....	22
Gambar 1. 12 Kemasan D'poer Pizza Ukuran Small.....	22
Gambar 1. 13 Surat Keterangan Terdaftar.....	23
Gambar 1. 14 Surat Keterangan Domisili Usaha.....	24
Gambar 1. 15 Surat Izin Usaha Perdagangan.....	24
Gambar 1. 16 Bukti Sewa Lahan/Tempat.....	24
Gambar 2. 1 <i>Design Menu D'poer Pizza</i>	28
Gambar 2. 2 Rencana Lokasi.....	29
Gambar 2. 3 Rencana Konsep Bisnis.....	29
Gambar 3. 1 Media Promosi Sosial Media.....	51
Gambar 3. 2 Media Promosi Sosial Media.....	52
Gambar 3. 3 Media Promosi Kupon Diskon.....	53
Gambar 3. 4 Media Promosi Bazar.....	54
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi D'poer Pizza.....	57
Gambar 4. 2 Lahan Parkir D'poer Pizza.....	64
Gambar 4. 3 Tempat Menunggu Pesanan.....	64

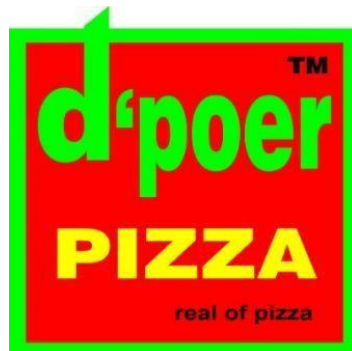
DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. 1 Data Penjualan D'poer Pizza.....	3
Tabel 1. 2 Survey Ketertarikan Konsumen D'poer Pizza.....	5
Tabel 1. 3 Matriks SWOT D'poer Pizza.....	18
Tabel 2. 1 Menu Makanan D'poer Pizza.....	27
Tabel 2. 2 Menu Minuman D'poer Pizza.....	28
Tabel 2. 3 Penyajian Dan Kemasan.....	34
Tabel 2. 4 Mekanisme Quality Check.....	36
Tabel 2. 5 Jadwal Mekanisme Quality Check.....	37
Tabel 3. 1 Laporan Penjualan Saat Ini.....	39
Tabel 3. 2.Survey Validasi Produk.....	45
Tabel 3. 3 Daftar Usaha Pesaing.....	47
Tabel 3. 4 Program Pemasaran D'poer Pizza.....	51
Tabel 3. 5 Proyeksi Penjualan D'poer Pizza.....	55
Tabel 4. 1 Rincian Jumlah Karyawan.....	58
Tabel 4. 2 <i>Job Description</i> dan <i>Job Analysis</i> Pegawai D'poer Pizza.....	59
Tabel 4. 3 Anggaran Tenaga Kerja D'poer Pizza.....	62
Tabel 4. 4 <i>Equipment</i> D'poer Pizza.....	66
Tabel 4. 5 <i>Service Scape</i> D'poer Pizza.....	67
Tabel 4. 6 <i>Action Plan</i>	70
Tabel 5. 1 <i>Tangible</i> Investment.....	73
Tabel 5. 2 <i>Intangible Investment</i> D'poer Pizza.....	77
Tabel 5. 3 <i>Working Capital</i>	78
Tabel 5. 4 <i>Variable Cost</i>	83
Tabel 5. 5 <i>Fixed Cost</i>	83
Tabel 5. 6 <i>Mixed Cost</i>	84
Tabel 5. 7 <i>Break Event Point</i> D'poer Pizza.....	85
Tabel 5. 8 <i>Cost Volume Profit</i> D'poer Pizza.....	85
Tabel 5. 9 <i>Income Statement</i> D'poer Pizza.....	83
Tabel 5. 10 <i>Cashflow Projection</i> D'poer Pizza.....	84

EXECUTIVE SUMMARY

Berdirinya usaha kuliner makanan sejak 2011 yang didirikan oleh Bapak Wawan Siswandi yang merupakan orang tua dari penulis dan memiliki latar belakang sekolah perhotelan dan pengalaman kerja selama 22 tahun di bidang kuliner, ayah penulis ingin dapat berkembang dan memiliki impian untuk memiliki sebuah bisnis kuliner nya sendiri.

Dan dibuatlah usaha kuliner yang bernama D'poer Pizza yang memiliki logo dan nama yang berperan dalam membangun identitas bisnis dan mengkomunikasikan secara tidak langsung mengenai nilai merek kepada pelanggan untuk mudah diingat.



Berdirinya usaha D'poer Pizza yang berlokasi di Jalan Melong Raya No. 56, Kecamatan Cimahi Selatan, Kota Cimahi, Jawa Barat yang merupakan lokasi strategis karena berada di kawasan street food. Dan D'poer Pizza saat ini dikenal oleh masyarakat sekitar dengan pizza lezat dengan harga yang terjangkau.

Dengan sudah berdirinya usaha kurang lebih selama 12 tahun, D'poer Pizza tetap mencoba untuk berkembang dan menyesuaikan usaha nya sesuai dengan tren untuk dapat bersaing dan mencari peluang untuk bisnis yang berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, A. P. (2020). *Hukum Dagang dan Aspek Legalitas Usaha*. Bogor: Penerbit Lindan Bestari.
- Advotics. (2021, Januari 29). *Strategi Penjualan Program Promosi*. Retrieved from <https://www.advotics.com/id/strategi-penjualan-program-promosi/>
- Anoraga, P. K. (2007). *Kewirausahaan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Azizah, I. (2008). *Manajemen Tata Boga*. Bandung: Alfabeta.
- Bonar, H. d. (2018). *Manajemen Mutu Terpadu : Pendekatan Teoritis dan Praktis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Chandra. (2022, Juli 23). *Cara Perhitungan Gaji Karyawan UMKM*. (Catapa) Retrieved from <https://catapa.com/blog/cara-perhitungan-gaji-karyawan-umkm>
- Universitas Ciputra (2016). Manajemen Strategis. *Jurnal Management dan Start-Up Bisnis*, 297-306.
- Daryanto. (2019). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Dessler, G. (2015). *Manajemen Sumber Daya Manusia* (13 ed.). Jakarta: PT Indeks. dkk,
- D. W. (2014). PENGARUH CITRA PERSONALITY DAN CITRA REPUTATION TERHADAP LOYALITAS PELANGGAN. *Jurnal Bisnis & Manajemen Vol. 14,,* 1-10.
- E, S. (2016). *Pengantar Akuntansi*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada. Fauziyah.
- (2022). *Manajemen Strategik*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada.

- Firmansyah, S. D. (2019). *Pemasaran Jasa : (Strategi, Mengukur Kepuasan dan Loyalitas Pelanggan)*. Deepublish.
- Friadi A, d. (2022). *Strategi Pemasaran*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada.
- Halim, A. (2007). *Akuntansi Keuangan : Teori dan Praktik*. Jakarta: PT Salemba Empat
- Hery, M. (2016). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Indah, d. (2018). *Manajemen Pemasaran Jasa*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kapoor, H. d. (2003). *Dasar-dasar Etika Bisnis Islam*. Bandung: Alfabeta.
- Kasmir, S. (2016). *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: PT Rajagrafindo Persada.
- Kemenperin. (2003, November 27). *Undang - Undang 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan*. Retrieved from https://kemenperin.go.id/kompetensi/UU_13_2003.pdf
- Kemnaker. (2016, April 18). *Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2016 Tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan bagi Pekerja/Buruh*. Retrieved from https://jdih.kemnaker.go.id/aset/data_puu/permenaker_6_2016.pdf
- Kemnaker. (2021, Februari 15). *Peraturan Pemerintah Nomor 36 Tahun 2021 Tentang Pengupahan*. Retrieved from https://jdih.kemnaker.go.id/aset/data_puu/PP362021.pdf
- Kotler, P. d. (2016). *Manajemen Pemasaran* (15 ed.). Jakarta: Erlangga. Kotler, P. d. (2016). *Prinsip - Prinsip Pemasaran* (5 ed.). Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P. d. (2017). *Principles of Marketing* (17 ed.). New Jersey: Pearson Education.
- Kotler, P. d. (2017). *Prinsip - Prinsip Pemasaran* (17 ed.). Jakarta: Erlangga.
- Kristiani, Y. (2023). *Laporan Penjualan : Panduan Lengkap untuk Pemula*. Jakarta: Elex Media Komputindo.

- Kumparan. (2023, November 4). *Mengenal Definisi dan Jenis Media Promosi*. Retrieved from <https://kumparan.com/ragam-info/mengenal-definisi-dan-jenis-media-promosi-21Vots83Knx/full>
- Maria, M. E. (2011). *Akuntansi Ekonomi dan Bisnis*. Jakarta: Salemba Empat.
- Mulyadi, H. (2010). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Nasik. (2022). *Cara Menghitung THR Karyawan Tetap dan Kontrak*. (Gramedia) Retrieved from <https://www.gramedia.com/best-seller/cara-menghitung-thr-karyawan-tetap-dan-kontrak/>
- Oliver, R. L. (2010). Where Consumer Value. *Journal of Consumer Research* 37 (3), 456-475.
- Peter, J. P. (2013). *Perilaku Konsumen dan Strategi Pemasaran* (9 ed.). Jakarta: Erlangga.
- Philhartono. (2012). *Strategi Bisnis: Suatu Pendekatan Komprehensif*. Jakarta: Salemba Empat.
- Pigneur, O. d. (2010). *Ekonomi Bisnis Digital*.
- pinem, r. j. (2019). *pengantar ilmu bisnis*. semarang: EF Press Digimedia.
- Puspitasari, A. N. (2023). Pentingnya Merek dalam Membangun Identitas Bisnis yang kuat. Retrieved from <http://eprints.umsida.ac.id/id/eprint/12321>
- Radityoputro, D. (2023). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rangkuti, F. (2013). *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rekshohadiprodia, S. d. (2017). *Manajemen* (2 ed.). Jakarta: BPFE Universitas Indonesia.

- Residence, J. (2022, Oktober 21). *RIDWAN KAMIL DUKUNG KORIDOR JAKARTA – BANDUNG SEBAGAI SILICON VALLEY INDONESIA*. Retrieved from <https://jababekaresidence.com/ridwan-kamil-dukung-koridor-jakarta-bandung-sebagai-silicon-valley-indonesia/>
- Riyanto, B. (2005). *Manajemen Keuangan*. Jakarta: Erlangga. Rudianto, A. (2013). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: Salemba Empat.
- Soemarso, S. (2004). *Akuntansi Keuangan : Teori dan Praktik*. Jakarta: PT Salemba Empat.
- Sudarmo M, & B. (2002). *Manajemen Keuangan*. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta. Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Syafri, Y. (2004). *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: Salemba Empat. Tandelin, H. (2010). *Ekonomi Mikro*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Tanjung, A. B. (2006). *Akuntansi Biaya*. Jakarta: PT Salemba Empat.
- UMKM, D. (2023). *Proyeksi Jumlah Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Berdasarkan Kabupaten/Kota dan Kategori Usaha di Jawa Barat*. Open DataJabar. Retrieved from <https://opendata.jabarprov.go.id/id/dataset/proyeksi-jumlah-usaha-mikro-kecil-menengah-umkm-berdasarkan-kabupatenkota-dan-kategori-usaha-di-jawa-barat>
- Wahdiniwaty, R. (2013, November). *Industrial Research Workshop and National Seminar*. Bandung.
- Wayan Wijaya, d. (2017). *Strategi Pengembangan Usaha CV. Steba Advertising Semarang dalam Meningkatkan Pendapatan*.