

**PERENCANAAN BISNIS KULINER PONTIANAK KEDAI
“JOY BAO”**

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

Fahsabel Adrian Maulana

Nomor Induk: 2020406054

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2023

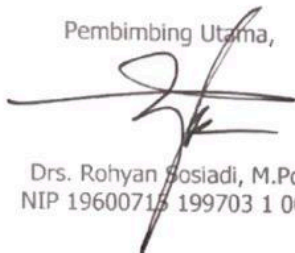
LEMBAR PENGESAHAN (setelah sidang dan revisi)

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KULINER PONTIANAK KEDAI "JOY BAO"

NAMA : FAHSABIEL ADRIAN MAULANA
NIM : 2020406054
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



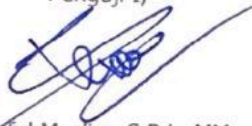
Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP 19600715 199703 1 001

Pembimbing Pendamping,



Dendy Sundayana, S.Si., MM.Par.
NIP 19731001 200502 1 001

Penguji I,



Syaeful Muslim, S.Pd., MM.
NIP 19721019 200502 1 001

Penguji II,



R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos.,
MM.Par.
NIP 19720322 200502 1 001

Bandung, 2 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

SURAT PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya

Nama : FAHSABIEL ADRIAN MAULANA

Tempat/Tanggal Lahir : PONTIANAK, 21 MARET 2002

NIM : 2020406054

Program Studi : SENI KULINER

Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

PERENCANAAN BISNIS KULINER PONTIANAK KEDAI “JOY BAO”

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, 23 Januari 2024



Fahsabel Adrian Maulana

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Allah SWT atas Rahmat dan karunia-Nya, penulis berhasil menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Perencanaan Bisnis Kuliner Pontianak Kedai “Joy Bao”” ini dengan baik dan tepat pada waktunya. Tugas Akhir ini dilaksanakan guna memenuhi persyaratan akademik dalam menempuh pendidikan D3 di program studi Seni Kuliner, Jurusan Hospitality, Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas Akhir ini sebagai wujud pembelajaran bagi penulis dalam penyusunan sebuah bisnis.

Terima kasih kepada Allah SWT karena telah memberi penulis kesehatan dan kekuatan untuk menyelesaikan Tugas Akhir. Selain itu, penulis menyampaikan terima kasih sebanyak-banyaknya kepada:

1. Orang tua dan keluarga tercinta yang senantiasa memberikan doa, motivasi, serta dorongan semangat selama pengerjaan karya ini;
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., CHE selaku direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
3. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., MP.Par., CHE sebagai Ketua Jurusan *Hospitality* Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd. selaku dosen pembimbing I yang dengan baik hati memberikan bantuan dan arahan selama proses pengerjaan tugas akhir ini;

6. Bapak Dendy Sundayana, S.Si., MM.Par. selaku dosen pembimbing II yang dengan baik hati memberikan bantuan dan arahan selama proses pengerjaan tugas akhir ini;
7. Seluruh Dosen pengajar, Instruktur praktek, serta Karyawan di Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
8. Darla Balqist Maylaffayza yang telah membantu dan memotivasi kepada penulis dalam penulisan ini;
9. Semua teman-teman terdekat penulis “Imoet” yang telah mendorong dan memberikan semangat kepada penulis selama ini;.
10. Dan semua pihak yang telah banyak membantu penulis dalam pengerjaan tugas akhir ini.

Bandung, 23 Januari 2024

Penulis



Fahsabel Adrian Maulana

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Gambaran Umum.....	6
1.3. Deskripsi Bisnis.....	6
1.4. Deskripsi Logo dan Nama.....	8
1.5. Identitas Bisnis.....	10
1.6. Visi dan Misi.....	11
1.6.1 Visi.....	12
1.6.2 Misi.....	12
1.7. Analisis SWOT.....	12
1.7.1 Strengths.....	13
1.7.2 Weaknesses.....	13
1.7.3 Opportunities.....	14
1.7.4 Threads.....	14
1.8 Business Model Canvas.....	16
1.9 Spesifikasi Produk.....	16
1.10 Jenis Badan Usaha.....	17
1.11. Aspek Legalitas.....	18
BAB II ASPEK PRODUK.....	20
2.1. Daftar dan Deskripsi Produk.....	20
2.2 Analisa Keunggulan Produk.....	21
2.3. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	22
2.3.1 Sumber Daya Manusia.....	22
2.3.2 Modal.....	23
2.4 Penyajian dan Kemasan Produk.....	24
2.5 Mekanisme Quality Check.....	25
BAB III RENCANA PEMASARAN.....	30
3.1. Riset Pasar.....	30
3.1.1 Metode Riset Pasar.....	30
3.1.2 Segmentasi Pasar.....	32
3.1.3. Target Pasar.....	33
3.1.4. Brand Positioning.....	35
3.2. Validasi Produk.....	35
3.3. Kompetitor.....	42

3.4. Program Pemasaran dan Media Pemasaran.....	44
3.5. Proyeksi Penjualan.....	48
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL.....	53
4.1. Identitas Owner.....	53
4.2. Struktur Organisasi.....	53
4.3. Job Analysis dan Job Description.....	54
4.4. Anggaran Tenaga Kerja.....	58
4.5. Servicescape.....	59
4.6. Action Plan dan Report.....	63
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	67
5.1. Metode Pencatatan Akuntansi.....	67
5.2. Capital Expenditure.....	68
5.2.1 Tangible Investment.....	70
5.2.2 Intangible Investment.....	71
5.2.3 Working Capital.....	72
5.3. Time Value of Money.....	72
5.4. Pendanaan Investasi.....	73
5.5. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	75
5.5.1 Komponen Biaya.....	75
5.5.2 Break Even Point (BEP).....	76
5.5.3 Cost Volume Profit (CVP).....	78
5.6. Identifikasi Cash Inflow & Outflow.....	78
5.6.1 Operating Budget.....	78
5.6.2 Payback Period.....	81
5.6.3 Cash Flow Projection.....	82
5.6.4 Pengaruh Makro Ekonomi.....	82
DAFTAR PUSTAKA.....	83

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Joy Bao.....	17
Gambar 1.2 Lokasi Kedai Joy Bao.....	20
Gambar 1.3 Business Model Canvas.....	25
Gambar 2.4 Desain dan Kemasan “Joy Bao”.....	34
Gambar 3.1 Profil Responden.....	47
Gambar 3.2 Pengetahuan Produk.....	48
Gambar 3.3 Varian Favorite Responden.....	48
Gambar 3.4 Tingkat Rasa Choipan.....	49
Gambar 3.5 Range Harga Choipan.....	50
Gambar 3.6 Pengetahuan Contemporary Casual Restaurant.....	51
Gambar 3.7 Ketertarikan Konsep.....	51
Gambar 3.8 Kecocokan Produk Makanan dan Kedai.....	52
Gambar 3.9 Ketertarikan Terhadap Kedai.....	52
Gambar 3.10 Instagram Kedai Joy Bao.....	57
Gambar 3.11 Tiktok Kedai Joy Bao.....	58
Gambar 3.12 Logo Platform Digital Online Food Delivery.....	59
Gambar 4.1 Struktur Organisasi Kedai Joy Bao.....	66
Gambar 4.2 Layout Kitchen Kedai Joy Bao.....	72
Gambar 4.3 Layout Restaurant Kedai Joy Bao.....	73
Gambar 4.4 Kitchen Kedai Joy Bao.....	74
Gambar 4.5 Dining Area Kedai Joy Bao.....	74
Gambar 4.5 Tampak Luar Kedai Joy Bao.....	75

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Kota Bandung.....	13
Tabel 1.2 Jumlah Penduduk Kota Bandung Tahun 2023.....	14
Tabel 1.3 Data Pertumbuhan Restoran, Café dan Rumah Makan di Kota Bandung.....	15
Tabel 2.1 Peralatan dan Perlengkapan Kedai “Joy Bao”.....	33
Tabel 2.2 Mekanisme Quality Check Kedai “Joy Bao”.....	36
Tabel 3.1 Daftar Kompetitor Kedai Joy Bao.....	55
Tabel 3.2 Teori 4P.....	55
Tabel 3.3 Food Cost Choipan Bengkuang.....	61
Tabel 3.4 Food Cost Choipan Kucai.....	62
Tabel 3.5 Food Cost Choipan Talas.....	63
Tabel 3.6 Proyeksi Penjualan Kedai Joy Bao Dalam Satu Tahun.....	65
Tabel 4.1 Analisis Pekerjaan.....	68
Tabel 4.2 Job Description.....	70
Tabel 4.3 Anggaran Tenaga Kerja Kedai Joy Bao.....	72
Tabel 4.3 Action Plan Kedai Joy Bao.....	77
Tabel 5.1 Capital Expenditure Kedai Joy Bao.....	81
Tabel 5.2 Tarif Amortisasi.....	83
Tabel 5.3 Intangible Investment Kedai Joy Bao.....	84
Tabel 5.4 Jumlah Investment.....	85
Tabel 5.5 Working Capital Kedai Joy Bao.....	85
Tabel 5.6 Pendanaan Investasi.....	88
Tabel 5.7 Fixed Cost dan Variable Cost.....	89
Tabel 5.6 Income Statement Kedai Joy Bao Periode Januari - Maret.....	93
Tabel 5.7 Income Statement Kedai Joy Bao Periode April - Juni.....	94
Tabel 5.8 Income Statement Kedai Joy Bao Periode Juli - September.....	94
Tabel 5.9 Income Statement Kedai Joy Bao Periode Oktober - Desember.....	95
Tabel 5.10 Income Statement Kedai Joy Bao Satu Tahun.....	96

DAFTAR PUSTAKA

- A.W. Marsum. (2005). Restoran dan Segala Permasalahannya. Edisi Empat. Yogyakarta
- Aditya, A. 2010. Visi dan Misi Perusahaan. Penerbit Gramedia Pustaka Umum: Jakarta.
- Ahyari, Agus. 2000. Manajemen Produksi. BPFE- UGM. Yogyakarta.
- Akbar, M., Satoto, K., & Isnanto, R. 2014. Pembuatan Aplikasi Layanan Pesan Antar Makanan Pada Sistem Operasi Android. *Transmisi*, 16(4), 170-174.
- Alexander Osterwalder & Yves Pigneur. (2010). *Business Model Canvas*. (T. Clark,Ed.). New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Alma, Buchari. 2003. Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa. Edisi 2. Bandung: Alfabeta.
- Arief, Sugiono., & Ishak, The. (2015). *Akuntansi-Informasi Dalam Pengambilan Keputusan*. Jakarta: Gramedia Widiasarana
- Assauri, Sofjan. 2012. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta : PT Raja Grafindo
- Binsar H. Simanjuntak. 2010. Penerapan Akuntansi Berbasis Akrua di Sektor pemerintah di Indonesia. Kongres Xi Ikatan Akuntansi Indonesia: Jakarta.
- Dewi, W. S. (2019). Aktivitas Perdagangan Etnis Tionghoa di Pontianak Tahun 1819-1942. *Ilmu Sejarah-S1*, 4(3).
- Didit, H. 2011. *Teknik Penyusunan Anggaran Operasional Perusahaan*. Yogyakarta : Gosyen Publishing
- Dr. M. Anang Firmansyah, S.E., M.M (2019). *Pemasaran Produk dan Merek (Planning & Strategy)*. CV. Penerbit Qiara Media.
- Fatimah, Fajar Nur'aini D., 2016, *Teknik Analisis SWOT, Quadrant*: Yogyakarta.
- Fernando, M. F., & Aksari, N. M. A. (2017). *Pengaruh Kualitas Produk, Harga, Promosi, Dan Distribusi Terhadap Keputusan Pembelian Produk Sanitary Ware Toto Di Kota Denpasar* (Doctoral dissertation, Udayana University).
- Firmansyah, M. A. (2023). *Pemasaran Produk dan Merek: Planning & Strategy*. Penerbit Qiara Media.
- Halim, Adhi Wijaksana (2023) *ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KAPASITAS PRODUKSI (Kasus Pada Industri Sandal Spon di Kecamatan Tamansari Kota Tasikmalaya)*. Sarjana thesis, Universitas Siliwangi.
- Hari Wijaya, Hani Sirine, 2016. "Strategi Segmenting, Targeting, Positioning Serta Strategi Harga Pada Perusahaan Kecap Blekok di Cilacap". *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*.
- Hasibuan, M. S. (2011). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Hery, S. E. (2014). *Mahir Accounting Principles*. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Indrawati, S., & Rachmawati, A. F. (2021). Edukasi Legalitas Usaha sebagai Upaya Perlindungan Hukum bagi Pemilik UMKM. *Jurnal Dedikasi Hukum*, 1(3), 231-241.
- Kasmir, Jakfar. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis*. Edisi Revisi. Jakarta : Kencana
- Kotler, P., and Kevin L., K. 2012. *Marketing Management*. New Jersey: Pearson Prentice Hall, Inc.
- Malhotra, N.K. (2005). *Marketing Research An Applied Orientation I*. USA: Prentice Hall.
- Mulyadi, 2010. *Sistem Akuntansi*, Edisi ke-3, Cetakan ke-5, Penerbit Salemba Empat , Jakarta.
- Nurdiansyah, R. A. P., Karina, N., Muflihussalam, H., & Hidayat, T. (2023). Analisis Potensi Daya Tarik Wisata Kuliner Sudirman Street Bandung. *Manajemen dan Pariwisata*, 2(1), 77-88.
- Legalitas.org. Pendirian PT Perorangan Sesuai Dengan UU Cipta Kerja. (2021, September 20). <https://legalitas.org/>
- Philip Kotler and Gary Amstrong (2016). *Principles of Marketing* sixteenth edition. England : Pearson Education Limited.
- Rangkuti, Freddy. (2015). *Analisis SWOT: Teknik membedah kasus bisnis*, Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Ratih Huriyanti. 2005. *Bauran Pemasaran dan Loyalitas Konsumen*. Bandung: Alfabeta
- Sri, Suryanovi. 2008. *Jurnal Kementerian Keuangan RI Cash Basis dan Accrual Basis*. Akuntansi Pemerintah. Vol. 3.
- Syafri. 2004. *Manajemen Laporan Keuangan Perusahaan*. Erlangga. Jakarta
- Richards, G. (2012). Food and the Tourism Experience: Major Findings and Policy Orientations. *Food and the Tourism Experience*, (September), 13–46
- Rita Indah Mustikowati, (2016) *Modul Ajar Teori Ekonomi Makro*, (Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Kanjuruhan Malang.)
- Robbins, Stephen P. dan Timothy A. Judge. 2014. *Perilaku Organisasi (Organizational Behavior)*. Edisi 12. Jakarta: Salemba Empat.
- Salvatore, D. (2018, July 13). *Managerial Economics in a Global Economy*. Oxford University Press, USA.
- Sedarmayanti, 2010, *Sumber Daya Manusia dan Produktivitas Kerja* , cetakan kedua, penerbit: Mandar Maju. Bandung.
- Sri Suryanovi. 2008. *Jurnal Kementerian Keuangan RI. Cash Basis dan akrual Basis, Akuntansi Pemerintah*, vol. 3 no.1 Oktober 2008. www.perpustakaan.depkeu.go.id.
- Subroto, D. (2003). *Food & Beverage Service and Table Setting*. Jakarta: Grasindo Gramedia Widiasarana Indonesia.

- Sudirjo, F., Harto, B., Fauzan, R., Hapsara, O., Wasil, A. M., Sanjayyana, A. R., & Nuryadi, A. M. (2023). Riset Pemasaran. *Padang: Global Eksekutif Teknologi*.
- Sugiyono, 2009, Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D, Bandung :Alfabeta.
- Types of Restaurants*. (2023, May 31). WebstaurantStore. <https://www.webstaurantstore.com>
- Wiagustini, N. L. P. (2010). Dasar-dasar manajemen keuangan. (Udayana University)
- Wibisono, Dermawan. 2006. Manajemen Kinerja: Konsep, Desain dan teknik meningkatkan daya saing perusahaan, Jakarta: Erlangga
- Yuesti, Anik. & Kepramareni, Putu. (2019). Manajemen Keuangan Jendela Pengelolaan Bisnis. Bali: CV. Noah Aletheia.
- Zainul, Mohammad. 2019. Manajemen Operasional. Deepublish. Yogyakarta.