

**PERENCANAAN BISNIS “KULINER WONG KITO” BERBASIS
CLOUD KITCHEN DI KOTA BANDUNG**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Disusun Oleh :

Arlentino Immanuel

Nomor Induk : 2020406046

**PROGRAM STUDI SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

HALAMAN PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Arlentino Immanuel
Tempat/Tanggal Lahir : Palembang, 12 Februari 2003
NIM : 2020406046
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

**Perencanaan Bisnis “Kuliner Wong Kito” berbasis *Cloud Kitchen* di
Kota 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 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 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, Januari 2024



Arlentino Immanuel

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"PERENCANAAN BISNIS KULINER WONG KITO BERBASIS *CLOUD KITCHEN* DI KOTA BANDUNG"

NAMA : ARLENTINO IMMANUEL
NIM : 2020406046
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,

Indriyani Handiyastuty, S.I.Kom., M.Sc., CHE.
NIP 19800121 200502 2 00 1

Pembimbing Pendamping,

Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP 19660606 199303 2 00 1

Penguji I,

Christian Helmy Romayar, S.Sos., MM Par
NIP 19691228 200212 1 00 1

Penguji II,

Nova Maulidian Hidayat, SE., MM.
NIP 19821216 21101 1 00 3

Bandung, 1 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

Segala puji bagi Allah SWT yang telah menolong hamba nya dalam menyelesaikan makalah laporan tugas akhir ini dengan diberi kemudahan dalam pengerjaan nya. Karena tanpa pertolongannya, laporan ini tidak akan berhasil selesai tepat waktu dengan hasil yang sebaik ini. Laporan ini disusun agar pembaca dapat lebih mengetahui dan memahami solusi dari permasalahan yang dihadapi sebagian besar orang yang memiliki kegiatan yang sibuk. Laporan ini saya susun dengan penuh rintangan, baik itu yang datang dari diri saya sendiri maupun dari luar. Namun dengan penuh kesabaran, akhirnya laporan tugas akhir saya dapat selesai tepat waktu dan hasil yang memuaskan.

Pada kesempatan yang bisa saya dapatkan kali ini, saya sebagai penyusun ingin menyampaikan terima kasih kepada Allah swt yang sudah memudahkan jalan yang saya tempuh dalam membuat laporan ini hingga berakhir dengan baik, lalu tidak lupa kepada orang tua saya yang senantiasa mendukung dari awal hingga akhir perkuliahan saya.

Tentunya saya tidak mungkin mampu untuk menyelesaikan laporan ini dengan baik jika tidak melewati hambatan dan mendapatkan bantuan dari berbagai pihak yang senantiasa sudah memberikan masukan juga pengalaman mereka bagi saya. Dengan demikian, saya mengucapkan banyak terimakasih teruntuk :

1. Allah S.W.T yang berkat rahmat dan karunia-Nya membuat penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan tepat waktu;
2. Kepada kedua Orang tua yang senantiasa membantu dalam hal moral maupun materi, karena tanpa dukungan serta do'a saya tidak mampu menyelesaikan laporan ini;

3. Bapak Andar Danova L. Goeltoem, S.Sos.,M.Sc. sebagai direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
4. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A,M.M.Par.CHE selaku kepala bagian Administrasi Akademik Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
5. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par., M.P.Par., CHE sebagai Ketua Jurusan *Hospitality* Politeknik Pariwisata NHI Bandung;
6. Bapak Rusna Purnama, A.Md., S.E.,M.M. sebagai Ketua Program Studi Seni kuliner;
7. Ibu Indriyani Handyastuti, S.I.Kom.,M.Sc., CHE. selaku pembimbing utama selama penyusunan tugas akhir ini;
8. Ibu Nur Komariah, S.Sos., M.M. selaku pembimbing pendamping selama penyusunan tugas akhir ini;
9. Terkhusus juga kepada seluruh Civitas Akademik program studi seni kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang senantiasa memberikan ilmu yang bermanfaat bagi penulis;
10. Semua teman teman terdekat penulis yang selalu memberikan semangat kepada penulis selama proses penyelesaian laporan ini.

Bandung, Januari 2024

Arlentino Immanuel

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PERNYATAAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
EXECUTIVE SUMMARY	x
BAB I.....	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis	5
C. Visi dan Misi	13
D. Analisis SWOT	14
E. Spesifikasi Produk.....	17
F. <i>Business Model Canvas / BMC</i>	19
G. Jenis Badan Usaha	20
H. Aspek Legalitas	21
BAB II	23
ASPEK PRODUK DAN JASA	23
A. Daftar Dan Deskripsi Produk	23
B. Analisa Keunggulan Produk.....	26
a. Produk	27
b. Pelayanan	27
C. Penentuan Kapasitas Dan Rencana Produksi	28
D. Penyajian Kemasan Produk.....	32
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	35
BAB III.....	39
RENCANA PEMASARAN	39
A. Riset pasar (Segmentasi, Target, <i>Brand Positioning</i>)	39
B. Validasi Produk – <i>Market Fit</i>	44
C. Kompetitor.....	48

D.	Program Pemasaran	49
E.	Media Pemasaran	51
F.	Proyeksi Penjualan	56
BAB IV		58
ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA DAN OPERASIONAL.....		58
A.	Identitas <i>Owner/Founder</i>	58
B.	Struktur Organisasi.....	59
C.	<i>Job analysis</i> dan <i>Job description</i>	60
D.	Anggaran Tenaga Kerja.....	63
E.	Service Scape (<i>Layout or Flow</i>).....	64
F.	<i>Action Plan</i> dan <i>Report</i>	68
BAB V.....		72
ASPEK KEUANGAN		72
A.	Metode Pencatatan Akuntansi	72
B.	<i>Capital Expenditure</i>	73
C.	<i>Time Value of Money</i>	76
D.	Pendanaan Investasi	77
E.	Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	78
F.	Identifikasi <i>Cash Inflow</i> dan <i>Outflow</i>	81
DAFTAR PUSTAKA		86
LAMPIRAN.....		90
	BIODATA PENULIS.....	90
	RECIPE COSTING	92
	<i>TURNITIN DETECTION</i>	95
	BUKTI BIMBINGAN.....	99

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Logo Kuliner Wong Kito	9
Gambar 2 Lokasi Gerai pada Google Maps	12
Gambar 3 Hasil survey ketertarikan pasar	30
Gambar 4 Tampak Luar kemasan Pempek Kuliner Wong Kito	33
Gambar 5 Pempek Kuliner Wong Kito	33
Gambar 6 Proses pengemasan Pempek kedap udara.....	33
Gambar 7 Visualisasi Kemasan paper bowl.....	34
Gambar 8 Hasil Survey kepuasan kemasan Pempek Kuliner Wong Kito	35
Gambar 9 Hasil survey penyuka makanan Pempek.....	40
Gambar 10 Hasil Survey Usia, Profesi dan Pendapatan Warga sekitar.....	41
Gambar 11 Customer Persona.....	43
Gambar 12 Hasil survey Usia	45
Gambar 13 Hasil Survey Profesi	45
Gambar 14 Hasil kepuasan Rasa Kuliner Wong Kito.....	46
Gambar 15 Kepuasan Porsi Konsumen.....	46
Gambar 16 Kepuasan Pelayanan yang diberikan	47
Gambar 17 Survey Kualitas harga yang diberikan	47
Gambar 18 Flyer Cetak Kuliner Wong Kito.....	52
Gambar 19 Instagram Kuliner Wong Kito	53
Gambar 20 Akun Tiktok Kuliner Wong Kito	54
Gambar 21 Dokumentasi Kuliner Wong Kito pada event EIMM X Poltekpar NHI	55
Gambar 22 Data BPS Area Bandung.....	56
Gambar 23 Ukuran Gerai Kuliner Wong Kito	65
Gambar 24 Service scape dan Layout Operasional	65
Gambar 25 Tampak bagian depan Gerai	66
Gambar 26 Tampak Bagian Sudut depan Gerai	66
Gambar 27 Tampak Bagian sudut dalam Gerai.....	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Hasil Survey Ketertarikan Kuliner Wong Kito.....	5
Tabel 2 SWOT Matriks Kuliner Wong Kito	16
Tabel 3 BMC Kuliner Wong Kito	19
Tabel 4 Deskripsi dan Keunggulan Produk Kuliner Wong Kito	24
Tabel 5 Daftar Peralatan yang dibutuhkan.....	29
Tabel 6 Kapasitas Produksi Kuliner Wong Kito perharinya	31
Tabel 7 Mekanisme Quality Check Kuliner Wong Kito	37
Tabel 8 Metode analisis Kompetitor menggunakan 4P.....	48
Tabel 9 Program Promosi Kuliner Wong Kito	50
Tabel 10 Timeline Launching Menu Kuliner Wong Kito	51
Tabel 11 Proyeksi Penjualan Kuliner Wong Kito selama 1 Tahun.....	57
Tabel 12 Deskripsi Pekerjaan Pegawai Kuliner Wong Kito	60
Tabel 13 Jadwal Kerja Operasional Kuliner Wong Kito.....	63
Tabel 14 Manning Budget Pegawai Kukiner Wong Kito.....	64
Tabel 15 Action Plan Kuliner Wong Kito.....	68
Tabel 16 Gannt Chart Action Plan.....	68
Tabel 17 Action Plan jangka panjang Kuliner Wong Kito	69
Tabel 18 SOP General Kuliner Wong Kito	70
Tabel 19 SOP Checklist Kuliner Wong Kito	71
Tabel 20 Tarif Penyusutan Benda berwujud	74
Tabel 21 Tangible Investment.....	74
Tabel 22 Tarif Penyusutan Barang tak berwujud	75
Tabel 23 Intangible Investment	75
Tabel 24 Working Capital.....	76
Tabel 25 Pendanaan Investasi Kuliner Wong Kito.....	78
Tabel 26 Fixed Cost Kuliner Wong Kito	79
Tabel 27 Variable Cost Kuliner Wong Kito	80
Tabel 28 BEP Kuliner Wong Kito	80
Tabel 29 Income Statement Bulan 1 – 3.....	82
Tabel 30 Income statement Bulan 3 – 6	82
Tabel 31 Income Statement Bulan 6 – 9.....	83
Tabel 33 Income Statement 1 Tahun Kuliner Wong kito	84
Tabel 32 Income Statement Bulan 9 – 12.....	83

EXECUTIVE SUMMARY

Nama : Arlentino Immanuel

Lokasi: Kota Bandung

Tema : Kuliner Palembang berbasis *Cloud Kitchen*

Logo :



Penjelasan Singkat:

Kuliner Wong Kito berasal dari sebutan “Kuliner” yang berarti Makanan khas daerah dan “Wong Kito” yang merupakan bahasa daerah Palembang untuk sebutan Orang Kita. Kuliner Wong Kito sendiri merupakan Brand Makanan yang menjual dan menyediakan beberapa Menu makanan ringan tradisional khas Sumatera Selatan. Disajikan dengan beragam pilihan menu dan kemasan vaccum kedap udara yang menjadikan Kuliner Wong Kito menjadi salah satu pilihan makanan ringan cepat saji dan tentunya sangat diminati oleh kalangan umum.

DAFTAR PUSTAKA

Claessens, m. (2021, November 6th). *WHAT IS A PRODUCT? DEFINITION OF PRODUCTS AND DIFFERENT TYPES OF PRODUCTS*. Retrieved from marketing.insider.eu: <https://marketing-insider.eu/what-is-a-product/>

"The Impact of Business Registration on SMEs: Evidence from Developing Countries" (Referensi: Ababio, F. K., 2014).

Aspek Legalitas yang Harus Dipahami UMKM Jika Ingin Mendirikan Perusahaan (hukumonline.com)

Nasrullah. (2015). Media Sosial : perspektif komunikasi, budaya, dan sositeknologi. *Media Sosial : perspektif komunikasi, budaya, dan sositeknologi*.

Anita, S.B. (2014). Pempek Palembang (Mendeskripsikan Identitas Wong Kito Melalui Kuliner Lokal Kebanggaan Mereka). Yogyakarta:Leutikapr

(n.d.). Retrieved from REPO IAIN: <http://repo.iain-tulungagung.ac.id/3644/4/BAB%20III%20Undang-Undang.pdf>

Adani, M. R. (2021, March 12th). *Mengenal Tugas dan Fungsi Sebagai seorang Quality Control dalam Bisnis*. Retrieved from sekawanmedia.co.id: <https://www.sekawanmedia.co.id/blog/quality-control/>

Adiakurnia, M. I. (2018, April 16th). *Ini Kendala Kuliner Indonesia Sulit mendunia*. Retrieved from kompas.com: <https://travel.kompas.com/read/2018/04/16/104000327/ini-kendala-kuliner-indonesia-sulit-mendunia>

Dessler, G. (2014). *Human Resources Management*. Retrieved from <https://masdukiyasbari.files.wordpress.com/2014/04/hrm10ech04.ppt>

Jemadu, L. (2022, 2 23). *Jumlah Pengguna Media Sosial Indonesia Capai 191,4 Juta per 2022*. Retrieved from Suara: <https://www.suara.com/tekno/2022/02/23/191809/jumlah-pengguna-media-sosial-indonesia-capai-1914-juta-per-2022#:~:text=Jumlah%20pengguna%20Instagram%20di%20Indonesia,7%20persen%20dari%20total%20populasi>

Kenton, W. (2021, 10 10). *Organizational Structure*. Retrieved from Investopedia: <https://www.investopedia.com/terms/o/organizational-structure.asp>

- Nasrullah. (2015). Media Sosial : perspektif komunikasi, budaya, dan sositeknologi. *Media Sosial : perspektif komunikasi, budaya, dan sositeknologi*.
- Nisbets Articles. (n.d.). *Everything You Need to Know About Food Delivery Apps*. Retrieved from nisbets.co.au: <https://www.nisbets.com.au/food-delivery-apps-explained>
- Pahwa, A. (2021, September). *What is Business? _ Definition, Concept & Types*. Retrieved from feedough.com: <https://www.feedough.com/what-is-business-definition-concept-types/>
- Paralegal. (2021, 2 1). *Paralegal*. Retrieved from <https://paralegal.id/pengertian/program-pemasaran/>
- Kotler Philip, A. G. (2008). *Prinsip - Prinsip Pemasaran, Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P. (2012). *Marketing Management Edisi 14*. Upper Saddle River: NJ Perason Education Limited.
- Kotler, P. (2016). *Marketing Management. Edisi 15*. London: Pearson Education 2016.
- Kusuma. (2009). *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: Andi.
- Lulu. (2022, Oktober 3). *Proyeksi Arus Kas*. Diambil kembali dari <https://blog.peakflo.co/id/learning-center-id/proyeksi-arus-kas>
- Muhamad Nur Rizqi, S. e. (2021). *Akuntansi Manajemen*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Mulyadi. (2001). *Sistem Akuntansi Biaya Edisi 5*. Yogyakarta: Bagian Penerbitan Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi YKPN.
- Mulyadi. (2016). *Sistem Informasi Akuntansi*. Jakarta : Salemba Empat.
- Murdiyanti, Y. (2017). *Wahana Akuntansi*. Jakarta.
- Nafarin. (2013). *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Noreen, R. G. (2001). *Akuntansi Manajerial Terjemahan : A. Totok Budisantoso, Buku 1, Edisi Kesebelas*. Jakarta: Salemba Empat.
- Sjahrial, D. (2008). *Pengantar Manajemen Keuangan*. Jakarta: Mitra Wacana Media .
- Sudana. (2011). *Manajemen Keuangan Perusahaan teori dan praktek* . Jakarta: Erlangga.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.

Sukirno, S. (2011). *Teori Pengantar Makroekonomi*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

Tjptiono, F. (1997). *Strategi Pemasaran, Edisi 1*. Yogyakarta: Andi.

Badan Pusat Statistik Kota Bandung (Bandung, 2023)

9 Kuliner yang wajib Dicoba dari Kota Palembang (Traveloka, 2022)

Kenton, W. (2021, 10 10). *Organizational Structure*. Retrieved from Investopedia: <https://www.investopedia.com/terms/o/organizational-structure.asp>

Nasrullah. (2015). Media Sosial : perspektif komunikasi, budaya, dan sositeknologi. *Media Sosial : perspektif komunikasi, budaya, dan sositeknologi*.

Nisbets Articles. (n.d.). *Everything You Need to Know About Food Delivery Apps*. Retrieved from nisbets.co.au: <https://www.nisbets.com.au/food-delivery-apps-explained>

Rita. (2020, 7 27). *SERVICESCAPE*. Retrieved from BINUS: <https://bbs.binus.ac.id/gbm/2020/07/27/servicescape/>

15 Kuliner Palembang yang wajib dicobai (palembang, 2023)