

**PERENCANAAN USAHA *BAR & GRILL*
DI DAGO PAKAR KABUPATEN BANDUNG**

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

DIVA LEOVARDO

NOMOR INDUK: 201621447

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA HIDANGAN**

**SEKOLAH TINGGI PARIWISATA
BANDUNG**

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
PERENCANAAN USAHA BAR & GRILL DI DAGO PAKAR
KABUPATEN BANDUNG

NAMA : DIVA LEVARDO
NIM : 201621447
PROGRAM STUDI : MANAJEMEN TATA HIDANGAN
JURUSAN : HOSPITALITI

Bandung, *Alvaro*

Pembimbing I,



Dr. Heru Riyadi, MM. Par.
NIP.19730102.199803.1.001

Bandung, *4/2/20*

Pembimbing II,



Dodi Affandi, SS., MM. Par.
NIP.19781015.200502.1.001

Bandung,

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

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

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Faisal, MM.Par.,CHE
NIP.19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Diva Leovardo
Tempat/Tanggal Lahir : Duri, 17 Agustus 1997
NIM : 201621447
Program Studi : Manajemen Tata Hidangan
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
PERENCANAAN USAHA BAR & GRILL DI DAGO PAKAR KABUPATEN 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 STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi 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/Skripsi 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 Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, ..Januari.....2020...

Yang membuat pernyataan,


Diva Leovardo
NIM: 201621447

KATA PENGANTAR

Puji Syukur penulis panjatkan kepada hadirat Allah atas berkatnya yang melimpah sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang merupakan syarat kelulusan dalam menempuh studi pada program Jurusan Hospitaliti Diploma III, Program Studi Manajemen Tata Hidangan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung dengan judul, “**PERENCANAAN USAHA BAR & GRILL DI DAGO PAKAR KABUPATEN BANDUNG**”

Dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada beberapa pihak yang telah membantu secara langsung dan tidak langsung ke dalam pembuatan tugas akhir ini. Dengan demikian penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE. selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. sebagai Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Edison, S.Sos., MM. Par. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
4. Bapak Dr. Heru Riyadi, MM.Par. selaku Ketua Program Studi di Manajemen Tata Hidangan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung sekaligus pembimbing I penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing penulis, serta memberikan banyak masukan dan saran kepada penulis.

5. Bapak Dodi Affandi, SS., MM.Par selaku pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk membimbing serta mengkoreksi dan memberikan ide dalam penulisan tugas akhir ini.
6. Seluruh dosen dan staff pengajar Program Studi Manajemen Tata Hidangan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
7. Kepada orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan melalui doa – doa dan kasih sayangnya yang selalu melimpahi penulis hingga penulis mampu menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Seluruh saudara dan semua teman – teman khususnya teman – teman Program Studi Manajemen Tata Hidangan atas bantuan dan dukungan sampai tugas akhir ini selesai.
9. Kepada Seluruh pihak yang tidak dapat untuk diucapkan satu persatu yang telah memberikan dukungan dalam pembuatan tugas akhir ini.

Penulis dengan seluruh kerendahan hatinya sadar bahwa terdapat beberapa hal yang mungkin kurang berkenan dikarenakan pengetahuan penulis yang masih terbatas serta pengalaman penulis sehingga mungkin adanya ketidaksempurnaan dalam pembuatan tugas akhir ini. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun agar menciptakan hasil yang lebih baik. Semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Bandung, Januari 2020

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN	
..... Error! Bookmark not defined.	
A. Latar Belakang Masalah.....	
Error! Bookmark not defined.	
B. Gambaran Umum Usaha Sejenis / Pesaing.....	
Error! Bookmark not defined.	
C. Analisis Peluang dan Hambatan.....	
Error! Bookmark not defined.	
D. Jenis atau Badan Usaha dan Struktur Personalia atau Manajemen.....	
Error! Bookmark not defined.	
E. Lokasi dan Waktu Perencanaan Usaha	
Error! Bookmark not defined.	
BAB II ASPEK PRODUK	
..... Error! Bookmark not defined.	
A. Nama dan Logo Tempat Usaha.....	
Error! Bookmark not defined.	
B. Nama dan Jenis Produk.....	
Error! Bookmark not defined.	
C. Penyajian dan Kemasan Produk.....	
Error! Bookmark not defined.	
D. Alasan dan Keunggulan Produk.....	
Error! Bookmark not defined.	
E. Target Pasar.....	
Error! Bookmark not defined.	
F. Menu Design	
Error! Bookmark not defined.	

G. Perhitungan Biaya Produksi dan Nilai Jual.....	
	Error! Bookmark not defined.
H. Proyeksi Penjualan	
	Error! Bookmark not defined.
BAB III RENCANA PROMOSI.....	
.....	Error! Bookmark not defined.
A. Strategi Promosi	
	Error! Bookmark not defined.
B. Media Promosi	
	Error! Bookmark not defined.
C. Biaya Media Promosi	
	Error! Bookmark not defined.
BAB IV ASPEK FISIK.....	
.....	Error! Bookmark not defined.
A. Luas Bangunan.....	
	Error! Bookmark not defined.
B. Desain dan Fungsi Bangunan.....	
	Error! Bookmark not defined.
C. Tata Letak.....	
	Error! Bookmark not defined.
BAB V ASPEK OPERASIONAL	
.....	Error! Bookmark not defined.
A. Struktur Organisasi.....	
	Error! Bookmark not defined.
B. Jam Kerja	
	Error! Bookmark not defined.
C. <i>Job Specification dan General Service Procedure</i>	
	Error! Bookmark not defined.
D. Status Pegawai	
	Error! Bookmark not defined.
E. Sistem Penggajian	
	Error! Bookmark not defined.
F. Desain Seragam.....	
	Error! Bookmark not defined.
BAB VI ASPEK FINANSIAL.....	
.....	Error! Bookmark not defined.

A. Investasi.....	
Error! Bookmark not defined.	
B. Perhitungan Peralatan dan Perlengkapan	
Error! Bookmark not defined.	
C. <i>Income Statement and Cash Flow</i>	
Error! Bookmark not defined.	
D. <i>Investment Analysis</i>	
Error! Bookmark not defined.	
DAFTAR PUSTAKA	
.....	Error! Bookmark not defined.
DAFTAR LAMPIRAN	78

DAFTAR TABEL

Tabel

Halaman

1.1 Wisatawan Mancanegara yang Berkunjung Ke Jawa Barat	2
1.2 Jumlah Wisatawan di Kota Bandung Tahun 2011 – 2016.....	5
1.3 Pesaing Usaha Sejenis di Kota Bandung dan Sekitarnya.....	9
2.1 Jenis Produk Makanan <i>A'la Carte HighBlaze Bar & Grill</i>	20
2.2 Jenis Produk Minuman <i>HighBlaze Bar & Grill</i>	21
2.3 Alat-Alat Penyajian <i>HighBlaze Bar & Grill</i>	23
2.4 <i>Food Costing HighBlaze Bar & Grill</i>	31
2.5 <i>Beverage Costing HighBlaze Bar & Grill</i>	32
2.6 Jumlah Kunjungan Wisatawan Kota Bandung 2011-2015	33
2.7 Proyeksi Penjualan <i>HighBlaze Bar & Grill</i>	34
3.1 Perencanaan Kegiatan Promosi.....	37
3.2 Biaya Promosi <i>HighBlaze Bar & Grill</i>	45
4.1 Detail Luas Bangunan <i>HighBlaze Bar & Grill</i>	46
4.2 Rincian <i>Sitting Capacity HighBlaze Bar & Grill</i>	52
5.1 Rincian Jumlah Karyawan <i>HighBlaze Bar & Grill</i>	55
5.2 Jam Kerja Karyawan <i>HighBlaze Bar & Grill</i>	57
5.3 <i>Weekly Schedule HighBlaze Bar & Grill</i>	58
5.4 <i>Job Specification HighBlaze Bar & Grill</i>	60
5.5 <i>General Service Procedure HighBlaze Bar & Grill</i>	63
5.6 <i>Labor Cost HighBlaze Bar & Grill</i>	65
6.1 <i>Investment</i>	68
6.2 <i>Furniture and Equipment</i>	70
6.3 <i>Income Statement and Cash Flow</i>	73
6.4 <i>Investment Analysis</i>	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1.1 Rencana Struktur Manajemen.....	13
1.2 Lokasi Perencanaan Bisnis usaha <i>Bar & Grill</i>	14
2.1 Desain <i>Logo HighBlaze Bar & Grill</i>	18
2.2 Desain <i>Food Menu HighBlaze Bar & Grill</i>	29
2.3 Desain <i>Beverage Menu HighBlaze Bar & Grill</i>	30
3.1 Media Promosi Website	41
3.2 Media Promosi <i>X Banner</i>	42
3.3 Media Promosi Instagram	43
3.4 Media Promosi Poster dan Brosur.....	44
4.1 Desain <i>Eksterior HighBlaze Bar & Grill</i>	47
4.2 Desain <i>Interior HighBlaze Bar & Grill</i>	48
4.3 Desain <i>Terrace HighBlaze Bar & Grill</i>	50
4.4 Tata Letak <i>HighBlaze Bar & Grill</i>	52
5.1 Struktur Organisasi <i>HighBlaze Bar & Grill</i>	55
5.2 Desain Seragam <i>HighBlaze Bar & Grill</i>	67

DAFTAR LAMPIRAN

Lapiran	Halaman
1. <i>Food Costing</i>	78
2. <i>Beverage Costing</i>	87
3. <i>Labor Cost</i>	91
4. <i>Operational Expenses</i>	92
5. Biodata Penulis.....	93
6. <i>Turn It In</i>	94

DAFTAR PUSTAKA

- Boone, L. E. (2007). *Pengantar Bisnis Kontemporer*. Jakarta: Salemba Empat.
- Charles W. Lamb, J. F. (2001). *Pemasaran Edisi Pertama*. Jakarta: Salemba Empat.
- Coutler, S. R. (2007). *Manajemen Edisi Delapan*. Jakarta: PT. Indeks.
- David, F. R. (2008). *Management Strategis Kasus*. Jakarta: Salemba Empat.
- Gregorious, F. T. (2012). *Pemasaran Strategis*. Yogyakarta: Andi.
- Hayes, N. d. (2006). *Restaurant Operation Management*. New Jersey: Pearson Prentice Hall, Inc.
- Keller, P. K. (2012). *Marketing Management 13*. New Jersey: Pearson Prentice Hall, Inc.
- Kotler, P. (2002). *Manajemen Pemasaran Edisi Milenium Jilid 2*. Jakarta: PT. Prenhall Indo.
- Melayu, H. (2003). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Rasyidi, S. (2003). *Pengantar Teori Ekonomi*. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Render, H. J. (2009). *Manajemen Operasi Buku 1 edisi 9*. Jakarta: Salemba Empat.
- Render, H. j. (2011). *Manajemen Operasi Edisi 9*. Jakarta: Salemba Empat.
- Render, J. H. (2005). *Operations Management*. Jakarta : Salemba Empat .
- Riyanto, A. (2011). *Buku Ajar Metode Penelitian*. Jakarta: EGC.

- Salusu, J. (2004). *Pengambilan Keputusan Strategis untuk Publik dan Organisasi Non Profit*. Jakarta: Grasindo.
- Stanton, W. J. (2007). *Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa*. Bandung: Alfabeta.
- Sularko. (2008). *How Do They Think?* Jakarta: Mosher Publishing.
- Tendelilin, E. (2010). *Portofolio dan Investasi Teori dan Aplikasi*. Yogyakarta: Kanisius.
- Tjiptono, F. (1999). *Strategi Pemasaran Jilid 2*. Yogyakarta: Andi.
- Tjiptono, F. (2005). *Strategi Pemasaran*. Yogyakarta: Andi.
- Victor, R. K. (2000). *Practical Cookery*. Hodder Arnold H&S.
- Widjojo, H. M. (2002). *Bar Minuman dan Pelayanannya*. Yogyakarta: Andi.
- 2004, K. M. (2017, September 25). *Perhitungan Upah Lembur*. Retrieved from Gadjian: <https://www.gadjian.com/blog/2017/09/25/ini-dia-cara-hitung-lembur-yang-benar-sesuai-undang-undang/>
- 2015, P. P. (2015, Oktober 2013). *Pengupahan*. Retrieved from Hukum Online: <https://m.hukumonline.com/pusatdata/detail/lt562df69e60c13/node/534/pe-raturan-pemerintah-nomor-78-tahun-2015>
- Bandung, D. K. (2018, April 20). *Jumlah Wisatawan Kota Bandung 2016*. Retrieved from Badan Statistik Kota Bandung: <https://bandungkota.bps.go.id/statictable/2017/08/29/120/jumlah-wisatawan-mancanegara-dan-domestik-di-kota-bandung-2016.html>
- Barat, B. S. (2019, Desember 12). *Kunjungan Wisatawan Manca Negara Ke Jawa Barat*. Retrieved from Dinas Pariwisata Budaya: <http://www.disparbud.jabarprov.go.id/applications/frontend/index.php?mod=statistik-wisatawan>
- Kusumaningrum, Y. (2019, April 23). *Kunjungan Wisatawan Manca Negara Ke Jawa Barat*. Retrieved from Pikiran-Rakyat: <https://www.pikiran->

rakyat.com/ekonomi/pr-01310753/kunjungan-wisatawan-mancanegara-ke-jabar-meningkat-164

Nugraha, G. A. (2009, April 24). *Pengertian CV Pasal 19 KUHD*. Retrieved from Pengertian CV: <http://pengertiancv.blogspot.com/2009/04/pengertian-cv.html>

Pariwisatanthits. (2016, Desember 17). *Undang-Undang No 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan*. Retrieved from Pariwisatanthits: <https://pariwisatanthits.wordpress.com/2016/12/17/undang-undang-no-10-tahun-2009-tentang-kepariwisataan/>

Pengertian Bar. (2016, January). Retrieved from Barthasite: <https://barthaisite.wordpress.com/about/beverage/pengertian-bar/>

Poerwdarminto, W. d. (2014, Maret 27). *Klasifikasi Restoran*. Retrieved from Lisaayuw: <https://lisaayuw.wordpress.com/2014/03/27/klasifikasi-restoran/>

Questibrilia, B. (2019, juni 27). *Badan Usaha*. Retrieved from Jojomic: <https://jojonomic.com/blog/badan-usaha/>

Unsrat. (n.d.). *Undang-Undang Hukum Dagang*. Retrieved from Unsrat: <http://hukum.unsrat.ac.id/uu/kuhd.htm>

Utami, N. W. (2018, Desember 1). *Undang-Undang No 13 Tentang Ketenagakerjaan*. Retrieved from sleekr: <https://sleekr.co/blog/memahami-uu-no-13-tahun-2003-tentang-ketenagakerjaan-dan-penjasannya/>