

PERENCANAAN BISNIS BERBASIS *AMERICAN FOOD*

“WEST CLUB” DI YOGYAKARTA

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Ujian Akhir

Program Diploma III



Oleh :

LUTHFIA DEVI SEPTYANINGRUM

NIM : 2020406041

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Luthfia Devi Septyaningrum
Tempat/Tanggal Lahir : Sleman, 29 September 2002
NIM : 2020406041
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
"Perencanaan Bisnis Berbasis American Food "West Club" di Yogyakarta"

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 PariwisataNHI Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 22 Desember 2023

yataan,

(Luthfia Devi Septyaningrum)

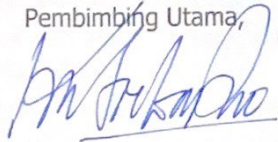
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

**PERENCANAAN BISNIS BERBASIS *AMERICAN FOOD* "WEST CLUB" DI
YOGYAKARTA**

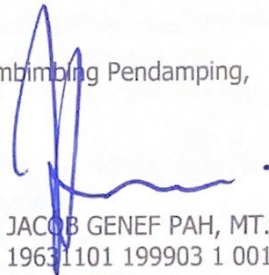
NAMA : LUTHFIA DEVI SEPTYANINGRUM
NIM : 2020406041
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



SUKARNO WIBOWO, SE., MM
NIP . 197 31017 200605 1 001

Pembimbing Pendamping,



DRS. JACOB GENEV PAH, MT.
NIP . 19631101 199903 1 001

Bandung, 22 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

PERENCANAAN BISNIS BERBASIS *AMERICAN FOOD* "WEST CLUB" DI YOGYAKARTA

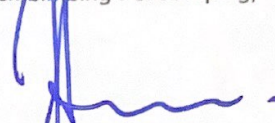
NAMA : LUTHFIA DEVI SEPTYANINGRUM
NIM : 2020406041
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,



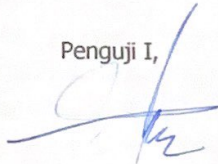
Sukarno Wibowo SE., MM.
NIP 197 31017 200605 1 001

Pembimbing Pendamping,



Drs. Jacob Genef Pah, MT.
NIP 19681101 199903 1 001

Penguji I,



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

Penguji II,



Dr. Beta Budisetyorini, M.Sc.
NIP 19720119 200212 2 001

Bandung, 13 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

Puji dan Syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala Rahmat dan karunia-Nya yang telah di berikan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini. Shalawat serta salam selalu tercurah limpahkan kepada Rasulullah SAW kepada keluarganya, para sahabatnya, dan semoga sampai kepada kita selaku umatnya.

Pada kesempatan ini, penulis mencoba Menyusun tugas akhir yang berjudul **“PERENCANAAN BISNIS BERBASIS AMERICAN FOOD “WEST CLUB” DI YOGYAKARTA”** Adapun maksud penyusunan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan diploma III pada program studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Dalam penyusunan karya tulis ini mulai dari perencanaan, pelaksanaan, sampai evaluasi penulis banyak mendapat bantuan, masukan, dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan karya tulis ini, terutama kepada yang tercinta Ibu Etik Krismiyati dan Bapak R. Wahyudi Nugroho selaku orang tua penulis yang selalu memberikan doa, motivasi, nasehat, dorongan, semangat, dan kasih sayang yang tiada henti. Ucapan terimakasih juga penulis haturkan kepada yang terhormat :

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung

2. Ibu Dr. Lien Maulina, M.PD., Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Ibu Dr. ER. Ummi Kalsum, MM.Par., CHRMP. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM selaku ketua Program Studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Sukarno Wibowo SE., MM. Selaku Dosen Pembimbing Utama yang telah memberikan arahan, waktu, dan dukungan selama proses penyelesaian dengan baik.
6. Bapak Drs. Jacob Genef PAH, M,S. Selaku Dosen Pembimbing Pendamping Utama yang telah memberikan arahan, waktu, dan dukungan selama proses penyelesaian dengan baik.
7. Seluruh Staff dan Dosen Pengajar serta Dosen Praktik di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Rekan – rekan MTB dan Cheprindiz selaku teman kelas penulis yang banyak mendukung dalam penyusunan Tugas akhir dan juga teman – teman skidi (ayak, fira, dan indri) dan caki (indi,iak,ica,intan) selaku sahabat penulis yang paling dekat dengan penulis dari SMP,SMA hingga saat penyusunan Tugas Akhir.
9. Semua pihak yang tidak dapat di sebutkan satu persatu yang telah banyak membantu memberikan masukan dan saran demi lancarnya Tugas Akhir ini
10. Terakhir, terimakasih untuk diri sendiri, karena telah mampu berusaha sekeras dan semaksimal ini, dan sudah dapat berjuang sejauh ini.dan

terimakasih juga untuk diri sendiri yang tidak menyerah di tengah jalan.

“Sungai deras sudah kau lewati, banyak yang menanti, jangan mati”

Penulis menyadari bahwasanya Tugas Akhir ini masih sangat jauh dari kata sempurna baik dari penulisan hingga sistematika di dalamnya. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik serta saran yang membangun dari berbagai belah pihak.

Akhir kata , penulis berharap bahwasanya dengan adanya Tugas Akhir ini dapat memberikan banyak manfaat serta guna bagi penulis dan usahanya serta untuk Masyarakat luas , atas perhatiannya penulis mengucapkan Terima Kasih

Bandung 3 Januari 2024

Luthfia Devi Septyaningrum

DAFTAR ISI

PERENCANAAN BISNIS BERBASIS <i>AMERICAN FOOD</i>	i
“WEST CLUB” DI YOGYAKARTA	i
HALAMAN PERNYATAAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
EXECUTIVE SUMMARY	xii
BAB 1	1
DESKRIPSI BISNIS.....	1
1.1 LATAR BELAKANG	1
1.2 GAMBARAN UMUM BISNIS.....	4
1.2.1 Deskripsi Bisnis.....	4
1.2.2 Deskripsi Logo dan Nama	5
1.2.3 Identitas Bisnis.....	7
1.3 VISI DAN MISI	9
1.3.1 Visi Usaha.....	9
1.3.2 Misi Usaha.....	10
1.4 ANALISIS SWOT	10
1.4.1 Strength.....	11
1.4.2 Weakness.....	11
1.4.3 Opportunities	12
1.4.4 Threats	12
1.5 SPESIFIKASI PRODUK.....	15
1.6 JENIS/BADAN USAHA	16
1.7 ASPEK LEGALITAS	16
BAB II	18
ASPEK PRODUK.....	18

2.1	DAFTAR DAN DESKRIPSI PRODUK.....	18
2.2	ANALISA KEUNGGULAN PRODUK.....	20
2.2.1	Produk.....	22
2.2.2	Pelayanan	22
2.3	PENENTUAN KAPASITAS DAN RENCANA PRODUKSI.....	23
2.4	PENYAJIAN DAN KEMASAN PRODUK.....	27
2.5	MEKANISME QUALITY CHECK.....	29
BAB III.....		32
RENCANA PEMASARAN.....		32
3.1	RISSET PASAR	32
3.1.1	Metode Riset Pasar.....	32
3.1.2	Segmentasi Pasar	34
3.1.3	Target Pasar	35
3.1.4	Brand Positioning	36
3.2	Validasi Produk.....	37
3.3	Kompetitor.....	40
3.4	Program Pemasaran	41
3.5	Media Pemasaran	43
a.	Proyeksi Penjualan.....	44
BAB IV		46
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL		46
4.1	Identitas Founder.....	46
4.2	Struktur Organisasi.....	47
4.3	Job Analysis dan Job Description	48
4.4	Anggaran Tenaga Kerja	52
4.5	Service Scape (Layour/Flow).....	52
4.6	Action Plan and Report	54
BAB V.....		57
ASPEK KEUANGAN		57
5.1	Metode Pencatatan Akuntansi.....	57
5.1.1	Cash Basis	57
5.1.2	Accrul Basis	57
5.2	Capital Expenditure (Identifikasi Initial Inveestment)	58
5.2.1	Tangible Investemnt (Depreciation, Terminal cash flow)	59

5.2.2	Intangible Investment (Amortization).....	59
5.2.3	Working Capital (Terminal Cashflow).....	60
5.3	Time Value of Money	61
5.3.1	Present Value.....	61
5.3.2	Future Value.....	63
5.4	Pendanaan Investasi (Agency Teori)	63
5.5	Penentuan Titik Impas dan Laba yang Di harapkan	65
5.4.1	5.5.1 Variable Cost, Fixed Cost, Mixed Cost.....	65
5.5.2	Break Even Point	68
5.5.3	Cost Volume Profit (CVP).....	69
5.6	Cash Inflow & Out Flow.....	70
5.6.1	Operating Budget	71
5.6.2	Cash Flow Projection.....	72
5.6.3	Pengaruh Makro Ekonomi	73
DAFTAR PUSTAKA		75
LAMPIRAN		77
A.	BIO DATA PENULIS.....	77
B.	TURNITIN	78
C.	FORM BIMBINGAN.....	79

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1	13
Tabel 1. 2	14
Tabel 2. 1	22
Tabel 2. 2	26
Tabel 2. 3	30
Tabel 3. 1	40
Tabel 4. 1	51
Tabel 4. 2	51
Tabel 4. 3	52
Tabel 4. 4	54
Tabel 5. 1	59
Tabel 5. 2	60
Tabel 5. 3	61
Tabel 5. 4	64
Tabel 5. 5	65
Tabel 5. 6	66
Tabel 5. 7	66
Tabel 5. 8	67
Tabel 5. 9	72
Tabel 5. 10.....	72
Tabel 5. 11.....	73
Tabel 5. 12.....	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1.....	3
Gambar 1. 2.....	6
Gambar 1. 3.....	8
Gambar 1. 4.....	8
Gambar 2. 1.....	19
Gambar 2. 2.....	19
Gambar 2. 3.....	28
Gambar 2. 4.....	28
Gambar 4. 1.....	47
Gambar 4. 2.....	53
Gambar 4. 3.....	53
Gambar 4. 4.....	53

EXECUTIVE SUMMARY

Nama : WEST CLUB

Lokasi : Jl Palagan, No.117, Kec. Ngaglik, Kab, Sleman, Yogyakarta

Tema : Food Booth (street food)

Logo :



Penjelasan Singkat:

“WEST CLUB” merupakan usaha makanan cepat saji yang di jual secara online dan offline dengan media *food both* atau stand modern dengan desain ala *American food* dan kekinian. Terdapat 2 menu utama yang akan di jual yaitu *Skeewer Platter* dan *Wings platter*, dengan icon utama adalah free refil sauce.

Latar Belakang Usaha:

Di masa sekarang ini banyak anak muda yang ingin makan kenyang , enak, murah serta kekinian. Sehingga westclub mengusung tema American food sehingga dapat memenuhi rasa gengsi para anak muda yang ingin makan makanan dengan tetap gaul namun hemat. Serta dari segi lokasi sengaja penulis buat di lahan milik pribadi karena di tempat tersebut belum banyak competitor yang ada namun permintaan pasar yang sangat besar, sehingga alasan di atas dapat menjadi acuan dari terbukanya usaha ini

DAFTAR PUSTAKA

- Darma, R., Mujahidin, I., & Irawan, A. (2022, April). The Impact of the Covid-19's Economic Recession on Food Security in Indonesia. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1012, No. 1, p. 012005). IOP Publishing.
- Setiawan, L. (2023). *Penerapan Aspek Legalitas dan Asas Kepastian dalam Kontrak Bisnis (Studi Putusan Nomor: 394/Pdt. G/2010/PN. Jkt. Sel)* (Doctoral dissertation, Universitas Kristen Indonesia).
- Bipianto, I., & Wasiman, W. (2023, September). Penerapan Analisis SWOT pada Keboon Kopi Cafe & Resto. In *Prosiding Seminar Nasional Ilmu Sosial dan Teknologi (SNISTEK)* (Vol. 5, pp. 91-98).
- Ainun, N., Maming, R., & Wahida, A. (2023). Pentingnya Peran Logo Dalam Membangun Branding Pada UMKM. *Jesya (Jurnal Ekonomi dan Ekonomi Syariah)*, 6(1), 674-681
- Chandra, T., Rakhmanto, A., Syamsudin, B., Marsongko, E. P., & Suhendar, T. (2023). Studi Analisis Pemasaran Wisata Kuliner Kota Yogyakarta. *Altasia Jurnal Pariwisata Indonesia*, 5(1), 55-68.
- Rini Fitriani. (2017, 1 12). *Aspek Hukum Legalitas perusahaan atau badan usaha dalam kegiatan*. Retrieved from Samudra keadilan: <http://jurnal.unsam.ac.id/index.php/jhsk/artice/view/97>
- Kodriyah, K., & Fitri, A. (2017). Pengaruh free cash flow dan leverage terhadap manajemen laba pada perusahaan manufaktur di BEI. *JAK (Jurnal Akuntansi) Kajian Ilmiah Akuntansi*, 4(1).

Adisaputro & Asri. (2008, 1 1). *Dasar Teori Mengenai Anggaran* . Retrieved from Media.Publication: <https://media.neliti.com/media/publications/30369-ID-anggaran-operasional-sebagai-alat-pengendalian-manajemen-pada-pdam-tirta-tuah-be.pdf>

Gamal Thabroni. (2022, 10 21). *Brand Positioning, Komponen,Strategi dan Indikator*. Retrieved from Serupa.id: <https://serupa.id/brand-positioning-pengertian-komponen-strategi-indikator/>

Muchlisin Riadi . (2020, September 01). *Struktur Organisasi (Pengertian, Unsur,Jenis,Bentuk,dan Faktor yang mempengaruhi)*. Retrieved from Kajian Pustaka: <https://www.kajianpustaka.com/2020/09/struktur-organisasi.html>

Redaksi OCBC NISP. (2023, Juli 28). *Ekonomi Makro : Kebijakan, Ruang Lingkup, dan Tujuannya*. Retrieved from Ocbc.id: <https://www.ocbc.id/id/article/2022/01/27/ekonomi-makro>

Repository Unsil. (2023, 4 22). *Riset pasar dan Pendanaan* . Retrieved from Tinjauan pustaka kerangka dan pemikiran: <http://repositori.unsil.ac.id/3125/5/8.%20BAB%20II.pdf>

Rolan Mardani . (2023, Mei 21). *Break Even Poin* . Retrieved from M.Jurnal : <https://mjurnal.com/keuangan/break-even-point/#gsc.tab=0>

Si Manis. (2022, September 28). *Pengertian Target Pasar: Manfaat dan Faktor Penentu (Targeting)*. Retrieved from Pelajaran. co.id: <https://www.pelajaran.co.id/target-pasar/>

Clementin, F. S., & Priyadi, M. P. (2016). Pengaruh keputusan investasi,pendanaa kebijakan dividen dan profitabilitas terhadap perusahaan. Jurnal Ilmu Dan Riset Akuntansi (JIRA), 5(4)