

**PERENCANAAN BISNIS RESTORAN ITALIA DENGAN
TEMA *CONTAINER RESTAURANT***

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah
Satu Syarat Dalam Menempuh Studi
Pada Program Diploma III



Oleh:

M. HAKIIM PRATAMA
NIM : 201923534

**PROGRAM STUDI
MANAJEMEN TATA BOGA
JURUSAN HOSPITALITI**

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Muhammad Hakiim Pratama
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 26 Mei 2000
NIM : 201923534
Program Studi : Hospitaliti
Jurusan : Seni Kuliner

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

“ PERENCANAAN BISNIS RESTORAN ITALIA DENGAN TEMA CONTAINER RESTAURANT “

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, 29 Desember 2023

Yang membuat pernyataan,



Muhammad Hakiim Pratama

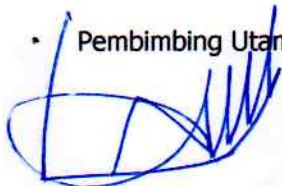
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS RESTORAN ITALIA DENGAN TEMA *CONTAINER RESTAURANT*

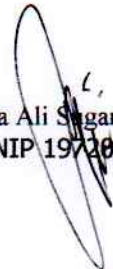
NAMA : M Hakiim Pratama
NIM : 201923534
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



Dr. Anang Sutono, MM.Par
NIP 196509111992031001

Pembimbing Pendamping,



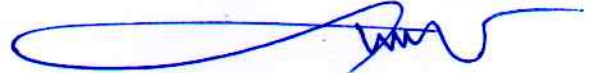
R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM.Par
NIP 197203222005021001

Penguji I,



Jacob Ganef Pah, Drs., M.T
NIP 196311011999031001

Penguji II,



: Dadang Suratman, S.ST., M.M
NIP 197112102002121008

Bandung, 26 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 Tuhan yang Maha Kuasa dengan segala limpahan rahmat-Nya lah tugas akhir yang merupakan salah satu syarat kelulusan Diploma III program studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS RESTORAN ITALIA DENGAN TEMA *CONTAINER RESTAURANT*”** ini dapat terselesaikan.

Dalam proses penyusunan tugas akhir ini, Penulis mendapatkan dukungan, bimbingan, serta arahan dari banyak pihak, sehingga penulis berkesempatan untuk menyelesaikan tugas akhir ini dengan benar dan tepat waktu. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M. Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu NI Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par,CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan sebagai pembimbing II yang telah banyak membantu, memberikan ide serta masukan dan meluangkan waktunya untuk membimbing penulis.
5. Bapak Dr. Anang Sutono, MM.Par dan selaku pembimbing I penulis yang telah banyak membantu, memberikan ide serta masukan dan meluangkan waktunya untuk membimbing penulis.
6. Seluruh dosen dan staf pengajar Program Studi Seni Kuliner Politeknik

Pariwisata NHI Bandung

7. Ibu Yunita Rachma, orang tua penulis yang senantiasa memberikan dukungan melaluidoa dan kasih sayangnya sehingga penulis mampu menyelesaikan Tugas Akhir ini.
8. Vara Indira Putri sebagai teman penulis yang selalu membantu kegiatan sertamemberikan semangat kepada penulis.
9. Seluruh keluarga dan teman-teman yang telah membantu dan memberikan semangat kepada penulis.
10. Seluruh pihak-pihak lain yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu yangtelah membantu pembuatan Usulan Penelitian ini.

Akhir kata penulis menyadari dengan kerendahan hati bahwa masih ada beberapa hal yang mungkin kurang berkenan karena keterbatasan pengetahuan dan pengalaman penulis. Apabila ada kritik dan saran maka akan penulis terima untuk menciptakan hal yang lebih baik. Semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat bagi seluruh pembaca.

Jakarta, 12 November 2023

Penulis

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I	1
DESKRIPSI BISNIS	1
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis	8
1. Deskripsi Bisnis	8
2. Deskripsi Logo dan Nama.....	8
3. Identitas Bisnis (Kontak dan Alamat Perusahaan)	10
C. Visi dan Misi.....	11
1. Visi.....	11
2. Misi	12
D. SWOT Analysis	12
E. Spesifikasi Produk atau Jasa	14
F. Jenis atau Badan Usaha	14
G. Aspek Legalitas.....	15
BAB II	22
ASPEK PRODUK/JASA	22
A. Daftar dan Deskripsi Produk/Jasa	22
B. Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	24
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	25
D. Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa	26
E. Mekanisme Quality Check	26
BAB III	28
RENCANA PEMASARAN	28
A. Riset Pasar	28
1. Segmentasi Pasar	28
2. Target Pasar.....	31
3. Positioning.....	32

B. Validasi Produk.....	33
C. Kompetitor	34
D. Program Pemasaran.....	35
E. Media Pemasaran	36
F. Proyeksi Penjualan	38
BAB IV	42
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	42
A. Identitas <i>Owner/ Founder</i>	42
B. Struktur Organisasi.....	42
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	43
D. Manning Budget/ Anggaran Kerja	47
E. <i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	48
F. <i>Action Plan & Report</i>	49
BAB V	50
ASPEK KEUANGAN	50
A. Metode Pencatatan Akuntansi	50
B. <i>Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment)</i>	51
C. <i>Time Value of Money (Nilai Waktu Uang)</i>	59
D. Pendanaan Investasi (<i>Agency Theory</i>).....	62
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan	62
<u>F. Identifikasi <i>Cash Inflow</i> dan <i>Outflow</i></u>	65
DAFTAR PUSTAKA	69
DAFTAR LAMPIRAN	72

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Objek Wisata Unggulan Jakarta.....	3
Tabel 2. 1 Menu La Sera Pasta Bar.....	22
Tabel 2. 2 Jumlah Kompetitor	24
Tabel 3. 1 Program Pemasaran.....	36
Tabel 3. 2 Proyeksi Penjualan La Sera Pasta Bar	39
Tabel 4. 1 Identitas Owner	42
Tabel 4. 2 Job Analysis dan Job Description	44
Tabel 4. 3 Rincian Anggaran Tenaga Kerja	47
Tabel 4. 4 Action Plan.....	49
Tabel 5. 1 Tangible Asset.....	52
Tabel 5. 2 Depresiasi Tangible Asset	55
Tabel 5. 3 Intangible Asset.....	57
Tabel 5. 4 Amotisasi Intangible Asset	58
Tabel 5. 5 Working Capital	59
Tabel 5. 6 Present Value dan Net Present Value	60
Tabel 5. 7 Future Value.....	61
Tabel 5. 8 Initial Investment.....	62
Tabel 5. 9 Variable, Fixed, dan Mixed Cost	63
Tabel 5. 10 Break Event Point.....	64
Tabel 5. 11 Income Statement	66
Tabel 5. 12 Cashflow Projection	67
Tabel 5. 13 Inflasi 2019-2023	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo La Sera Pasta Bar	9
Gambar 1. 2 Foto Lokasi	11
Gambar 2. 1 Penyajian Kemasan La Sera Pasta Bar	26
Gambar 3. 1 Rata – rata Usia Konsumen	31
Gambar 3. 2 Survey Ketertarikan Masyarakat.....	34
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi La Sera Pasta Bar	43
Gambar 4. 2 Layout Lantai 1 La Sera Pasta Bar	48
Gambar 4. 3 Layout Lantai 2 La Sera Pasta Bar	49
Gambar 5. 1 Tarif Penyusutan Fiskal	55
Gambar 5. 2 Tarif Amortisasi.....	58
Gambar 5. 3 Rumus Present Value dan Net Present Value	60
Gambar 5. 4 Rumus Future Value	61
Gambar 5. 5 Rumus Break Even Point	64

DAFTAR PUSTAKA

- Atila, & Fisun. (2003). *Measurement of Tourist Satisfaction with Restaurant Service: A Segment-based Approach. Journal of Vacation Marketing.*
- Bitner, & Gremler. (2007). *Service Marketing.* New York: MCGraw-Hill/Irwin.
- Blocher, E. J., Stout, D. E., Cokins, G., & Wijaya, D. (2013). *Cost Management: A Strategic Emphasis Book 1.* Jakarta: Salemba Empat.
- Boediono. (2001). *Pengantar Ilmu Ekonomi No.2 Ekonomi Makro. Edisi II.* Yogyakarta: BPFE-Yogyakarta.
- Cousins, & Lilicrap. (2014). *Food and Beveraege Service.* Uk: British Library.
- Daryanto. (2001). *Media Pembelajaran.* Bandung: Sarana Tutorial Nurani Sejahtera.
- Dessler, G. (2010). *Manajemen Sumber Daya Manusia, Edisi Kesepuluh.* Jakarta: PT. Indeks.
- Ebert, r. J., & Griffin, R. W. (2015). *Pengantar Bisnis edisi kesepuluh.* Jakarta: Erlangga.
- Feinstein, A., & Stefanelli, J. (2007). *Purchasing Selection and Procurement for The Hospitalitu Industry.* New Jersey: John Wiley & Sons Inc.
- Ginting. (2011). *Manajemen Pemasaran.* Bandung: CV. YRAMA WIDYA.
- Halim, A., & Kusufi, M. S. (2011). *AKuntansi Keuangan Daerah .* Jakarta: Salemba Empat.
- Hasibuan, M. S. (2010). *Manajemen Sumber Daya Manusia.* Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Hery. (2016). *Analisis Laporan Keuangan Integrated and Comprehensive Edition.* Jakara: Grasindo.

- Kasmir, & Jakfar. (2003). *Studi Kelayakan Bisnis*. Bogor: Kencana.
- Kotler, P. (1997). *Manajemen Pemasaran Edisi Bahasa Indonesia Jilid Satu*. Jakarta: Pretince Hall.
- Kotler, P. (2006). *Manajemen Pemasaran, Jilid I Edisi Kesebelas*. Jakarta: PT. Indeks Gramedia.
- Kotler, P., & Armstrong, G. (2008). *Prinsip-Prinsip Pemasaran, Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Lasher, W. R. (2017). *Practical Financial Management (Eight Edi)*. USA: Cengage Learning.
- Maholtra. (2005). *Riset Penelitian*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Marsum, A. (2005). *Restoran dan Segala Permasalahannya, edisi empat*. Yogyakarta: Andi.
- Muchatob. (1991). *Buku Pedoman Manajemen Pelayanan Gizi Makanan*. Jakarta: Proyek Pengembangan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat.
- Mudjarad, K. (2005). *Strategi Bagaimana Meraih Keunggulan Kompetitif*. Jakarta: Erlangga.
- Munawir, S. (2007). *Analisa Laporan Keuangan Edisi Keempat*. Yogyakarta: Liberty.
- Nafarin. (2000). *Anggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba Empat.
- Nafarin, M. (2007). *Penganggaran Perusahaan Edisi Ketiga*. Jakarta: Salemba Empat.
- Oxford. (n.d.).
- Peraturan Pemerintah no 36 tahun 2005 tentang pelaksanaan undang-undang nomor*

28 tahun 2002 tentang pembangunan gedung. (n.d.).

Purwanti, A., & Prawironegoro, D. (2013). *Akuntansi Manajemen Edisi Ketiga.*

Jakarta: Mitra Wacana Media.

Rangkuti, F. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis & Investasi.* Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Rudianto. (2012). *Pengantar Akuntansi : Konsep & Teknik Penyusunan Laporan Keuangan .* Jakarta: Erlangga.

Simanjuntak, P. (2011). *Manajemen dan Evaluasi Kinerja.* Jakarta: Lembaga Penerbit Univ. Indonesia.

Soekresno. (2000). *Management Food and Beverage, Service Hotel.* Jakarta: PT. Gramedia.

Stanton, W. J. (1993). *Prinsip Pemasaran, Jilid 1, Edisi ketujuh, Terjemahan Yohanes Lamarto.* Jakarta: Erlangga.

Sugiyama, G. (2013). *Manajemen Aset Pariwisata.* Bandung: Guardaya Intimarta.

Tjiptono, F., & Chandra, G. (2005). *Service, Quality & Satisfaction.* Yogyakarta: Andi.

Undang-undang no.3 tahun 1982 pasal 1B tentang wajib daftar perusahaan. (n.d.).

Wibisono, D. (2006). *Manajemen Kinerja.* Jakarta: Erlangga.