

PERENCANAAN BISNIS KULINER BERBASIS BURGER BAR

“BURGER SCENE”

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi satu syarat dalam menempuh

Ujian Akhir Program Diploma III



Oleh :

RUZIQA RAIHAN YANDITO

NIM : 2020406030

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

SURAT PERNYATAAN

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : RUZIQA RAIHAN YANDITO
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA, 29 OKTOBER 2002
NIM : 2020406030
Program Studi : MANAJEMEN TATA BOGA
Jurusan : HOSPITALITI

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PERENCANAAN BISNIS KULINER BERBASIS BURGER BAR "BURGER SCENE"
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, 27 Desember 2023


Pernyataan,
KALAM TERATAI
PARIWISATA
NHI BANDUNG
75ALX071718177
Ruziqa Raihan Yandito

LEMBAR PENGESAHAN

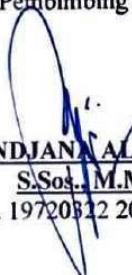
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR


PERENCANAAN BISNIS KULINER BERBASIS BURGER BAR
"BURGER SCENE"

NAMA : Ruziqa Raihan Yandito
NIM : 2020406030
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,


R. SONDJANI ALI SUGANDA,
S.Sos., M.M.Par
NIP. 19720312 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,


PUDINI SAEPUDIN, S.ST.Par.,
MP.Par., CHE
NIP. 19770514 200902 1 002

Bandung, 27 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 KULINER BERBASIS BURGER BAR "BURGER SCENE"

NAMA : RUZIQA RAIHAN YANDITO
NIM : 2020406030
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,


R. Sondjana Ali Sugarda, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19720321200502 1 001


Pembimbing Pendamping,


Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE
NIP.19770514 200902 1 002

Penguji I,


Christian Helmy Runyayar, S.Sos., MM. Par.
NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji II,


Mandradhitya Kusuma Putra, SST. Par., MSc
NIP. 19851224 101101 1 010

Bandung, 16 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Ni Gusti Made Kerti Utami, BA.,MM.Par.,CHE

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos.,M.Sc., CHE

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Allah SWT atas berkat nikmat serta karunia-Nya sehingga penulis dapat menyusun dan menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan judul “PERENCANAAN BISNIS KULINER BERBASIS BURGER BAR “BURGER SCENE””.

Dengan rasa hormat dan kesyukuran yang mendalam, penulis dengan ini menyajikan tugas akhir ini sebagaisalah satu syarat akademis dalam menyelesaikan studi pada Program Studi Seni Kuliner Diploma III, Jurusan Hospitaliti di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penyusunan Tugas Akhir ini tidak akan menjadi nyata tanpa dukungan dari berbagai pihak yang telah memberikan bimbingan, bantuan, serta dorongan semangat selama proses penyusunan. Saya ingin menyampaikan terima kasih yang tak terhingga kepada:

1. Bapak Andar Danova L. Goeltoem, S. Sos., M.Sc. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM. Par., CHE. selaku Kepala Bagian Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, SST. Par., MP. Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung, serta sebagai dosen pembimbing II penulis
4. Bapak Rusna Purnama, SE. MM. selaku Ketua Unit Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung,

5. Bapak R. Sondjana Ali S., S. Sos., MM. Par. selaku dosen pembimbing utama penulis
6. Seluruh Dosen serta Staff Pengajar Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
7. Kepada Keluarga dan Orang tua Penulis, Bapak Nyoto Purwanto, Ibu Febriyanti Eka Kurnia, Kakak Farhan Arisyi Yandito, yang tiada hentinya selalu mendukung dan mendoakan penulis dari awal perkuliahan hingga penulis menyusun rangkaian tugas akhir ini
8. Sahabat perjuangan penulis dari kelas “Cheprindiz” 6A yang menguatkan penulis dalam melewati segala rintangan selama 3 tahun ini.
9. Ratu Naurah Wilantika sebagai orang terdekat penulis yang selalu memberikan semangat serta mendukung penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis sadar akan segala keterbatasan dan kekurangan yang ada dalam tugas akhir ini. Oleh karena itu, kritik dan saran membangun dari pembaca akan sangat saya hargai guna perbaikan dan peningkatan di masa mendatang..

Bandung, 27 Desember 2023

Ruziqa Raihan Yandito

DAFTAR ISI

SURAT PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I.....	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.....	6
1.2.3 Identitas Bisnis	7
1.3 Visi dan Misi	8
1.4 SWOT Analisis	9
1.5 Spesifikasi Produk	12
1.6 Jenis/Badan Usaha.....	13
1.7 Aspek Legalitas.....	14
BAB II.....	16
ASPEK PRODUK	16
2.1 Daftar dan Deskripsi Produk	16
2.2 Analisa Keunggulan Produk.....	18
2.3 Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi.....	19
2.3.1 Sumber Daya Manusia	20
2.3.2 Bahan Baku	20
2.3.3 Modal	20
2.3.4 Alat Yang Memadai	21
2.3.5 Maksimal Produksi <i>Burger Scene</i>	21

2.4	Penyajian dan Kemasan Produk.....	21
2.5	Mekanisme Quality Check	23
BAB III.....		25
RENCANA PEMASARAN.....		25
3.1	Riset Pasar (Segmen, Target, <i>Positioning</i>)	25
3.2	Validasi Produk.....	30
3.3	Kompetitor	37
3.4	Program dan Media Pemasaran	38
3.5	Proyeksi Penjualan	43
BAB IV.....		46
ASPEK SDM DAN OPERASIONAL		46
4.1.	Identitas Owner	46
4.2.	Struktur Organisasi.....	47
4.3.	Job Analysis dan Job Description	48
4.4.	Anggaran Tenaga Kerja	51
4.5.	Servicescape.....	52
4.6.	Action Plan and Report	53
BAB V.....		56
ASPEK KEUANGAN		56
5.1	Metode Pencatatan Akuntansi	56
5.2	Capital Expenditure (Identifikasi <i>Initial Investment</i>).....	57
5.3	Time Value of Money.....	63
5.4	Pendanaan Investasi	65
5.5	Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	67
5.6	Identifikasi Cash Inflow & Outflow	73
DAFTAR PUSTAKA		78

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Hasil Survey Responden	2
Gambar 1. 2 Logo Burger Scene.....	6
Gambar 2. 1 Daftar Menu Burger Scene.....	17
Gambar 2. 2 Burger Wrapper Packaging	22
Gambar 3. 1 Usia Responden.....	31
Gambar 3. 2 Status Pekerjaan Responden.....	32
Gambar 3. 3 Pengeluaran Responden	33
Gambar 3. 4 Ketertarikan Responden	34
Gambar 3. 5 Preferensi Packaging Responden	35
Gambar 3. 6 Preferensi Harga Responden	36
Gambar 3. 7 Data Pengguna Instagram Indonesia.....	40
Gambar 3. 8 For Your Page Tiktok.....	41
Gambar 3. 9 Logo Youtube.....	42
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi.....	47
Gambar 4. 2 Layout Burger Scene.....	53

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Kompetitor Burger Bar Jakarta Selatan	37
Tabel 3. 2 Proyeksi Satu Tahun Penjualan.....	44
Tabel 3. 3 Proyeksi Lima Tahun Penjualan	45
Tabel 4. 1 Job Analysis	48
Tabel 4. 2 Job Description	50
Tabel 4. 3 Anggaran Tenaga Kerja	52
Tabel 4. 4 Action Plan.....	54
Tabel 5. 1 Tangible Investment.....	59
Tabel 5. 2 Intangible Investment.....	60
Tabel 5. 3 Overhead	61
Tabel 5. 4 Material Cost.....	62
Tabel 5. 5 Working Capital.....	62
Tabel 5. 6 Pendanaan Dana.....	67
Tabel 5. 7 Variable Cost dan Fixed Cost	69
Tabel 5. 8 Perhitungan Jumlah Item Yang Harus Dijual (Titik Impas)	70
Tabel 5. 9 Perhitungan Jumlah Item Yang Harus Dijual (Profit Rp.100 Juta)	72
Tabel 5. 10 Operating Budget	75
Tabel 5. 11 Operational Cash Flow Projection	76

DAFTAR PUSTAKA

- M. Richard. (2019, Februari 11). *Bisnis Restoran Cepat Saji Berpeluang Tumbuh 15% Tahun Ini*. Diambil kembali dari <https://ekonomi.bisnis.com/read/20190211/12/887488/bisnis-restoran-cepat-saji-berpeluang-tumbuh-15-tahun-ini>
- Nada Naurah. (2022, September 14). *Daftar Restoran Cepat Saji Pilihan Anak Muda 2022*. Diambil kembali dari <https://goodstats.id/article/daftar-restoran-cepat-saji-terpopuler-pilihan-anak-muda-2022-RXAXd>
- OCBC NISP. (2023, Agustus 15) *Profil Perusahaan: Komponen, Fungsi, Contoh & Tips Membuat*. Diambil kembali dari <https://www.ocbcnisp.com/id/article/2023/08/15/profil-perusahaan>
- Kecil, Usaha, D A N Menengah, Dengan Rahmat, Tuhan Yang, and Maha Esa. 2021. “GUBERNUR DAERAH KHUSUS IBUKOTA JAKARTA.”
- Khasbulloh, M Wahab. 2023. “Pengaruh Keunggulan Produk Dan Keunggulan Layanan Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Di CV . Pucuk” 1 (2).
- Kotler, and Aal Hutagalung. 2016. “Segmentasi.” *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., no. 1998: 5–24.
- Tâm, Trung, Nghiên C Ú U Và, Chuy Ê N Giao, Công Ngh, and Ả N B Ụ I Chu. 2016. “濟無No Title No Title No Title” 01: 1–23.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun. 2008. “Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008,” no. 1.

Kotler, Philip Amstrong, Gary. (2001). *Produk Dalam Pemasaran* diambil dari buku *Principles of marketing / Philip Kotler, Gary Armstrong*

Karunia Saputra Hidayat. (2023, Juli 18). *Riset Pasar: Pengertian, Jenis, Tujuan, Cara, Metode*. Diambil kembali dari <https://www.jurnal.id/id/blog/riset-pasar-salah-satu-aspek-terpenting-dari-usaha-pemasaran-bisnis/>