

**PENGEMBANGAN BISNIS KULINER “MAMIECIN” DI KOTA
JAKARTA**

TUGAS AKHIR

**DIAJUKAN UNTUK MEMENUHI SALAH SATU SYARAT
DALAM MENEMPUH STUDI PADA
PROGRAM DIPLOMA III**



Oleh:

SACHIO RAFIF SAPTANTO

Nomor Induk : 2021406042

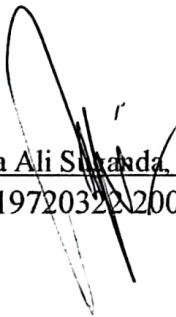
**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI
SENI KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA NHI
BANDUNG**

2024

PENGEMBANGAN BISNIS KULINER "MAMIECIN" DI KOTA JAKARTA

NAMA : Sachio Rafif Saptianto
NIM : 2021406042
JURUSAN : Perhotelan
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama



R Sondjana Ali Sitanda, S.Sos, MM.Par.
NIP : 19720322200502 1 001

Pembimbing Pendamping,



Sukarno Wibowo, SE., M.M.
NIP : 19731017 200605 1 001

Bandung, 25 Juni 2024 Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19710316 199603 2 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Sachio Rafif Saptianto
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 26 Juli 2002
NIM : 2021406042
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti
Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN BISNIS KULINER “ MAMIECIN ” DI KOTA JAKARTA
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, 23 April 2024

Yang membuat pernyataan,



Sachio Rafif Saptianto

Kata Pengantar

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT, yang telah memberi kekuatan dan kesempatan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir perencanaan bisnis dengan judul **“PENGEMBANGAN BISNIS KULINER “MAMIECIN” DI KOTA JAKARTA”**. Penulisan tugas akhir ini dilakukan sebagai salah satu syarat dalam menempuh studi Diploma III jurusan Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Melalui perencanaan bisnis penulis berharap tugas akhir ini dapat menjadi salah satu alat dan media yang dapat mengembangkan bisnis ini agar semakin berkembang dan besar.

Penulis mengucapkan terima kasih banyak kepada seluruh pihak yang terlibat dalam membantu penulis dalam proses penulisan dan penyusunan perencanaan bisnis ini baik secara langsung maupun tidak langsung dari awal hingga akhir, yaitu:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Sepudin, S.ST., Par., MP. Par., CHE selaku Kepala Jurusan Hospitaliti Politeknik NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Rusna Purnama, A.md., SE., MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Sondjana Ali Suganda, S.sos., MM.Par selaku dosen pembimbing satu penulis.
6. Bapak Sukarno Wibowo, SE., M.M selaku dosen pembimbing dua penulis.
7. Seluruh Dosen Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Orangtua dan sahabat penulis yang selalu memberikan dukungan dan doa.
9. Sdr. Pradnya Kania Dita selaku support system yang selalu memberikan dukungan dan doa.

10. Serta seluruh rekan mahasiswa/I yang tidak bisa disebutkan Namanya satu per satu, yang telah memberikan dukungan.
11. Serta seluruh pihak yang berjasa dalam proses penulisan Tugas Akhir ini dari awal sampai akhir yang penulis tidak bisa sebut satu per satu.

Penulis menyadari bahwa perencanaan bisnis ini masih memiliki banyak kekurangan dan kelemahan, baik dari sisi yang disampaikan ataupun sistematika penulisan. Maka dari itu, penulis menghrapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk perbaikan penulis di masa depan.

Terima kasih.

Bandung, 13 April 2024

Sachio Rafif Saptianto

Daftar Isi

Kata Pengantar	i
Daftar Isi.....	iii
Daftar Tabel.....	vi
Daftar Gambar.....	vii
EXECUTIVE SUMMARY	viii
BAB I	1
1.1 Gambaran Umum Bisnis	1
1.1.1 Deskripsi Bisnis	1
1.1.2 Deskripsi Logo dan Nama.....	2
1.1.3 Identitas Bisnis	3
1.2 Visi dan misi	6
1.2.1 Visi	6
1.2.2 Misi	6
1.3 Gambaran Umum Model Bisnis.....	6
1.4 <i>SWOT Analysis</i>	7
1.5 Spesifikasi Produk.....	9
1.6 Jenis Badan Usaha.....	10
1.7 Aspek Legalitas	11
BAB II.....	13
2.1 Daftar Produk	13
2.2 Rencana Pengembangan Produk	17
2.3 Analisa Keunggulan Produk.....	19
2.4 Penyajian dan Kemasan Produk	20
2.5 Mekanisme <i>Quality Check</i>	22
BAB III	24
3.1 Laporan Penjualan dan Pasar Saat Ini (Segmen, Target, <i>Positioning</i>) ...	24
3.1.1 Segmen.....	24
3.1.2 Target.....	26
3.1.3 <i>Positioning</i>	26
3.2 Rencana Pengembangan Pasar Baru (Segmen, Target, <i>Positioning</i>)	27
3.2.1 Segmen.....	27

3.2.2	Target.....	27
3.2.3	<i>Positioning</i>	27
3.3	Validasi Produk.....	28
3.4	Kompetitor.....	33
3.5	Program Promosi.....	34
3.6	Media Promosi	35
3.7	Proyeksi Penjualan	36
BAB IV	38
4.1	Identitas <i>Founders & Owners</i>	38
4.2	Struktur Organisasi.....	38
4.3	<i>Job Analysis dan Job Description</i>	39
4.4	Anggaran Tenaga Kerja	43
4.5	<i>Location, Facility, & Equipment</i>	44
4.5.1	<i>Location</i>	44
4.5.2	<i>Facility</i>	45
4.5.3	<i>Equipment & Utensils</i>	45
4.6	<i>Service Scope</i>	46
4.7	<i>Action Plan & Report</i>	48
BAB V	49
5.1	Metode Pencatatan Akuntansi	49
5.2	<i>Capital Expenditure</i>	50
5.2.1	<i>Tangible Investment</i>	50
5.2.2	<i>Intangible Investment</i>	52
5.2.3	<i>Working Capital</i>	53
5.3	<i>Time Value of Money</i>	54
5.3.1	Present Value	54
5.3.2	Future Value	55
5.4	Pendanaan Investasi	55
5.4.1	<i>Owner Equity</i>	55
5.4.2	<i>Debt</i>	56
5.5	Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	56
5.5.1	<i>Variable Cost ; Fixed Cost ; Mixed Cost</i>	56
5.5.2	<i>Break Even Point (BEP)</i>	57
5.5.3	<i>Cost Volume Profit (CVP)</i>	59

5.6	Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	59
5.6.1	<i>Operating Budget</i>	59
5.6.2	<i>Cash Flow Projection</i>	60
5.6.3	Pengaruh Makro Ekonomi	60
	Daftar Pustaka	62
	Lampiran	65

Daftar Tabel

Tabel 1. 1 Data perusahaan	4
Tabel 1. 2 Data Pemilik 1	4
Tabel 1. 3 Data Pemilik 2	5
Tabel 2. 1Daftar Produk	16
Tabel 2. 2 Standar Resep Mamiecin.....	17
Tabel 3. 1 Usia Responden.....	29
Tabel 3. 2 Jenis Kelamin Responden	29
Tabel 3. 3 Jenis Pekerjaan Responden	30
Tabel 3. 4 Pengalaman Responden Dengan Produk Mamiecin	30
Tabel 3. 5 Pengalaman Responden Dengan Produk Mamiecin	31
Tabel 3. 6 Pengalaman Responden Dengan Produk Mamiecin	31
Tabel 3. 7 Penilaian Responden Terhadap <i>Brand</i> Lain	31
Tabel 3. 8 Varian Kemasan Baru Menurut Responden	32
Tabel 3. 9 Varian Rasa Baru Menurut Responden	32
Tabel 3. 10 Komentar Produk Mamiecin	33
Tabel 4. 1 Struktur Organisasi Mamiecin.....	39
Tabel 4. 2 Anggaran Tenaga Kerja	43
Tabel 4. 3 Peralatan Yang Digunakan Mamiecin	45
Tabel 4. 4 Rencana Pengadaan Peralatan Baru Mamiecin.....	46
Tabel 4. 5 Jadwal Kerja Karyawan Mamiecin	48
Tabel 5. 1 Metode Akuntansi Accrual Basis	49
Tabel 5. 2 Tangible Investment	50
Tabel 5. 3 Intangible Investment.....	52
Tabel 5. 4 Working Capital.....	53
Tabel 5. 5 Owner Investment	56
Tabel 5. 6 Variable Cost, Fixed Cost, Mixed Cost	56
Tabel 5. 7 Break Even Point.....	57
Tabel 5. 8 Operating Budget	59
Tabel 5. 9 Cash Flow Projection	60

Daftar Gambar

Gambar 1. 1 logo Mamiecin.....	3
Gambar 1. 2 Lokasi Cloud Kitchen	5
Gambar 1. 3 Lokasi Outlet	5
Gambar 1. 4 Business Model Canvas	7
Gambar 1. 5 Produk utama Mamiecin	10
Gambar 1. 6 Surat izin dari RT / RW	12
Gambar 2. 1 Kemasan yang saat ini digunakan	21
Gambar 2. 2 Rencana pengembangan kemasan	22
Gambar 4. 1 Lokasi Dapur Utama Mamiecin	44
Gambar 4. 2 Lokasi Outlet Mamiecin.....	44
Gambar 4. 3 Denah Ruang Produksi Mamiecin.....	47
Gambar 4. 4 Denah Outlet Mamiecin	48

EXECUTIVE SUMMARY

Nama : Mamiecin
Alamat : Jalan Tambak 2 No 22 RT 09 RW 05, Kel. Pegangsaan, Kec.
Menteng, Jakarta Pusat
Logo :



Deskripsi Singkat :

Mamiecin adalah jenis usaha bisnis yang bergerak di bidang kuliner, Mamiecin hidangan mie tumis bercita rasa pedas yang menggunakan sambal khas nusantara dan memiliki skala bisnis UMKM

Daftar Pustaka

- ADPERTISI. (2021). *Journal of Natural Science and Technology*.
- Atika, A., & Handayani, S. R. (2013). *Pengaruh beberapa rasio keuangan terhadap prediksi kondisi financial distress*. Brawijaya University.
- Carol M. Kopp. (2024, February 14). *Bagaimana Perusahaan Menghasilkan Uang*. <https://www.investopedia.com/terms/b/businessmodel.asp>
- Choiriyah, V., AR, M. D., & Hidayat, R. R. (2016). Analisis Break Even Point sebagai Alat Perencanaan Penjualan pada Tingkat Laba yang Diharapkan (Studi Kasus pada Perhutani Plywood Industri Kediri Tahun 2013-2014). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 35(1).
- Desi, D., & Sagala, E. (2018). Analisis pph 21 terhadap gaji karyawan pada pt. Kencana utama sejati. *Jurnal Bisnis Kolega*.
- Elly Lasmanawati. (2023). Peralatan Makanan. *Direktori UPI*, 1–10.
- Erlina. (2023, June 22). *Volume Cabai Besar dan Cabai Rawit (2018-2022)*. Databoks. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/06/22/konsumsi-cabai-besar-dan-rawit-2022-sudah-melampaui-capaian-sebelum-pandemi>
- Erwana. (n.d.). *Pentingnya Membangun Brand Identity Dalam Bisnis*. Retrieved April 18, 2024, from <https://blog.dealpos.com/pentingnya-membangun-brand-identity-dalam-bisnis/>
- Fadilah, N. (2020). Pengertian, Konsep, dan Strategi Pemasaran Syari'ah. *Salimiya: Jurnal Studi Ilmu Keagamaan Islam*, 1(2), 194–211.
- Fajar Nur'aini Dwi Fatimah. (2016). *Teknik Analisis SWOT*. <https://books.google.co.id/books?id=CRL2DwAAQBAJ&lpg=PP1&pg=PA3#v=onepage&q&f=false>
- FAO. (2024). *Food Commodities*. <https://www.fao.org/markets-and-trade/commodities/en/>
- Fitriani, R. (2017). Aspek hukum legalitas perusahaan atau badan usaha dalam kegiatan bisnis. *Jurnal Hukum Samudra Keadilan*, 12(1), 136–145.
- Herlianto, D. (2011). *Teknik Penyusunan Anggaran Operasional Perusahaan*.
- Jones, G. R. (2013). *Organizational theory, design, and change*. Pearson.
- Julianti, E., & Nurminah, M. (2006). Teknologi pengemasan. *Bahan Ajar Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara*.
- Kotler, P., Burton, S., Deans, K., Brown, L., & Armstrong, G. (2015). *Marketing*. Pearson Higher Education AU.

- Mader-Clark, M. (2013). *The job description handbook*. Nolo.
- Mulyana, M. (2019). *Segmentasi pasar; penargetan pasar dan pemosisian*.
- Oscario, A. (2013). Pentingnya peran logo dalam membangun brand. *Humaniora*, 4(1), 191–202.
- Permada, D. N. R. (2019). Pengaruh Quick Ratio, Der, Dan Working Capital Turnover Terhadap Pertumbuhan Laba Pt Wijaya Karya Tbk tahun 2007–2017. *Jurnal SEKURITAS (Saham, Ekonomi, Keuangan Dan Investasi)*, 2(3).
- Purnama, S. (2016). Metode penelitian dan pengembangan (pengenalan untuk mengembangkan produk pembelajaran bahasa Arab). *Literasi: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 4(1), 19–32.
- Rosyda. (n.d.). *Badan Usaha: Pengertian, Macam dan Bentuk Badan Usaha di Indonesia*. Gramedia Blog. Retrieved April 18, 2024, from <https://www.gramedia.com/literasi/macam-badan-usaha/>
- Rudy prihantono. (2012). *BAB II KAJIAN PUSTAKA*.
- Sari, Y., & Nasution, L. K. (2018). Analisis penentuan harga jual dengan metode cost plus pricing dan pengaruhnya terhadap laba yang dihasilkan pada UD Maju. *Jurnal Akuntansi Dan Bisnis*, 4(1), 85–96.
- Suwandojo, D. P. E. H., Annisa, R. N., Tyas, D. W., & Hikmawati, M. M. (2024). Standar Resep Sebagai Dasar Perhitungan Harga Jual Kewirausahaan Kuliner. *Jurnal Akuntansi, Manajemen Dan Ilmu Ekonomi (Jasmien)*, 5(01), 356–365.
- Tarima, G. (2016). Pengaruh profitabilitas, keputusan investasi dan keputusan pendanaan terhadap nilai perusahaan farmasi yang terdaftar di BEI periode 2011-2014. *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 16(4).
- Titman, S., Keown, A. J., & Martin, J. D. (2018). *Financial management: Principles and applications*. Pearson.
- Voskuijl, O. F. (2017). Job analysis: Current and future perspectives. *The Blackwell Handbook of Personnel Selection*, 25–46.
- Wehantouw, A. B., & Tinangon, J. J. (2015). Analisis Laporan Arus Kas Operasi, Investasi dan Pendanaan pada PT. Gudang Garam Tbk. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi*, 3(1).
- Wibowo, S. B. (2012). Analisis Estimasi Cost-Volume-Profit (CVP) Dalam Hubungannya Dengan Perencanaan Laba Pada Hotel Tlogo Mas Sarangan. *Assets: Jurnal Akuntansi Dan Pendidikan*, 1(1), 13–23.
- Wilson, A., Zeithaml, V., Bitner, M. J., & Gremler, D. (2016). *EBOOK: Services Marketing: Integrating customer focus across the firm*. McGraw Hill.

- World Instant Noodle Association. (2020). *Global Demands Of Instant Noodle Top 15*. <https://instantnoodles.org/en/noodles/demand/ranking/>
- Yudiana, F. E. (2013). Dimensi Waktu Dalam Analisis Time Value of Money Dan Economic Value of Time. *Muqtasid: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 4(1), 131–143.
- Yusuf, A. A., & Nurhayati, N. (2017). Analisis Penggunaan Metode Pencatatan Cash Basis dan Accrual Basis Pada Transaksi-transaksi di Bank Syariah. *Al-Amwal: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syari'ah*, 9(1).