

**PERENCANAAN USAHA KEDAI MAKAN “JANDA”
DI BINTARO, TANGERANG SELATAN**

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

HERFYN PRAMUDYA KUSUMA

NIM: 2021407018

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI TATA HIDANG
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Herfyn Pramudya Kusuma
Tempat/Tanggal Lahir : Tangerang / 30 Januari 2002
NIM : 2021407018
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

Perencanaan Usaha Kedai Makan "JANDA" Di Bintaro, Tangerang Selatan

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, 25 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,

Herfyn Pramudya Kusuma
2021407018

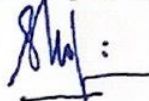
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

PERENCANAAN USAHA KEDAI MAKAN "JANDA" DI BINTARO, TANGERANG SELATAN

NAMA : Herfyn Pramudya Kusuma
NIM : 2021407018
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,



Dra. Retno Budi Wahyuni, MM., CHE.
NIP.19620730 198803 2 001

Pembimbing Pendamping,



Ratih Pitria Purnamasari, S.ST.Par., MM.Par
NIP.19870629 201403 2 001

Penguji I,



Syaeful Muslim S.Pd., M.M.
NIP.19721019 200502 1 001

Penguji II,

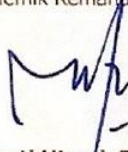


Dodi Affandi, SS., MM.Par
NIP.19781015 200502 1 001

Bandung, 06 August 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE
NIP.19710316 199603 2 001

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung




Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE
NIP.19750415 200212 1 001

KATA PENGANTAR

Assalaamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Alhamdulillah, segala puji bagi Allah SWT karena berkat rahmat, hidayah serta inayahNya, Penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan judul “Perencanaan Usaha Kedai Makan “JANDA” Di Bintaro, Tangerang Selatan”. Serta tidak lupa juga shalawat dan salam senantiasa dicurahkan kepada Nabi Besar Muhammad SAW, seorang pemimpin umat yang patut dicontoh dan diteladani kepribadiaannya dan yang senantiasa dinantikan syafaatnya di hari Akhir. Tugas Akhir ini disusun dengan bekal ilmu pengetahuan yang sangat terbatas dan amat jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, dengan penuh rasa syukur dan kerendahan hati, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini, yaitu:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, S.Sos., M.M.Par., CEE., selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudin Saepudin, S.ST.Par., MP. Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., M.M.Par., CHE. selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung

5. Ibu Dra. Retno Budi Wahyuni., MM., CHE. selaku Dosen Pembimbing Utama Penulis yang telah memberikan waktu, tenaga, dan pikiran serta arahan dalam menyusun konsep bisnis plan usulan penulis dan membimbing untuk berpikir dengan cara yang benar dan tersusun dalam membuat Tugas Akhir yang baik dan benar.
6. Ibu Ratih Pitria Purnamasari, S.ST.Par., MM.Par. selaku Dosen Pembimbing Pendamping yang telah memberikan arahan, waktu, tenaga, pemikiran serta pemasukan-pemasukan selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Bapak dan Ibu dosen serta seluruh staf di program studi Tata Hidang yang telah memberi semangat, memberikan waktu, dukungan dan bimbingan selama proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Teristimewa kepada kedua orang tua penulis, Ayahanda Rudi Kusmayadi, dan Ibunda Yani Sri Rahayu, yang tanpa pamrih memberikan kasih sayang dukungan moril dan materi serta doa-doa mulia yang selalu di panjatkan tiada hentinya semenjak dilahirkan sampai sekarang, semoga Allah SWT nantinya dapat membalas perjuangan beliau dengan surga firdaus-Nya.
9. Rekan-rekan mahasiswa kelas TAH 6B Program Studi Tata Hidang yang saling memberikan dukungan, semangat, dan saling bertukar pikiran dalam proses penyusunan Tugas Akhir ini.
10. Kepada Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak membantu dalam proses penyusunan Tugas Akhir dalam menyelesaikan studi dan melakukan sejak awal hingga selesainya Tugas Akhir ini.
11. *Last but not least*, kepada diri sendiri terima kasih banyak telah berjuang sejauh ini dan memilih untuk tidak menyerah dalam kondisi apapun, saya bangga pada diri saya

sendiri bisa menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan penuh lika-liku kehidupan yang dijalani.

Terima kasih telah berkontribusi dalam penyusunan Tugas Akhir ini. Semoga menjadikan amal dan mendapat balasan dari Allah SWT. Penulis berharap Tugas Akhir ini dapat menjadi referensi dan bermanfaat bagi seluruh pihak yang terlibat dalam penyusunan maupun yang membaca.

Penulis menyadari akan ketidaksempurnaan dari Tugas Akhir ini. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dan menyempurnakan dari pembaca dan berbagai pihak demi perbaikan Tugas Akhir ini.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Bandung, 12 Juni 2024

Herfyn Pramudya Kusuma

DAFTAR ISI

	Halaman
PERNYATAAN MAHASISWA	ii
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	6
1. Deskripsi Bisnis	7
2. Deskripsi Logo dan Nama	9
3. Identitas Bisnis	11
C. Visi dan Misi	12
1. Visi	13
2. Misi	13
D. SWOT Analysis	13
1. <i>Strength</i> (Kekuatan)	13
2. <i>Weakness</i> (Kelemahan)	14

3.	<i>Opportunity</i> (Peluang)	14
4.	<i>Threats</i> (Ancaman)	14
E.	Spesifikasi Produk	15
F.	Jenis Badan Usaha	17
G.	Aspek Legalitas	18
BAB II ASPEK PRODUK		20
A.	Daftar dan Deskripsi Produk	20
B.	Analisa Keunggulan Produk	23
C.	Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	25
D.	Penyajian dan Kemasan Produk	27
E.	Mekanisme Quality Check	30
BAB III RENCANA PEMASARAN		33
A.	Riset Produk	33
1.	Segmentasi Pasar	33
2.	Target Pasar	35
3.	Positioning	36
B.	Validasi Produk	36
C.	Kompetitor.....	38
E.	Media Pemasaran.....	40
F.	Proyeksi Penjualan	42
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL		44

A.	Identitas <i>Owner/Founder</i>	44
B.	Struktur Organisasi.....	45
C.	<i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	46
D.	<i>Manning Budget</i> atau Anggaran Tenaga Kerja	49
E.	<i>Service Scape (Layout/Flow)</i>	51
F.	<i>Action Plan</i> dan <i>Report</i>	53
BAB V ASPEK KEUANGAN		55
A.	Metode Pencatatan Akuntansi	55
1.	<i>Cash Basis</i>	55
2.	<i>Accrual Basis</i>	55
B.	<i>Capital Expenditure</i>	56
1.	<i>Tangible Investment</i>	57
2.	<i>Intangible Investment</i>	60
3.	<i>Working Capital</i>	61
C.	<i>Pendanaan Investasi</i>	63
D.	Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	64
1.	<i>Variable Cost</i>	64
2.	<i>Fixed Cost</i>	65
3.	<i>Mixed Cost</i>	66
4.	<i>Cost Volume Profit</i>	66
5.	Break Event Points.....	67

E. <i>Identifikasi Cash Inflow & Outflow</i>	69
1. <i>Operating Budget</i>	69
2. <i>Cash Flow Projection</i>	71
DAFTAR PUSAKA	72
DAFTAR LAMPIRAN	76

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. 1 <i>Matriks Swot Analysis</i>	14
Tabel 1. 2 Spesifikasi Produk Makanan	15
Tabel 1. 3 Spesifikasi Produk Minuman	16
Tabel 2. 1 Menu Makanan Kedai Makan “Janda”	21
Tabel 2. 2 Menu Minuman Kedai Makan “Janda”	21
Tabel 2. 3 Daftar Perlengkapan Dan Peralatan Produksi Kedai Makan "Janda"	26
Tabel 2. 4 Penyajian Produk Dan Kemasan Kedai Makan “Janda”	28
Tabel 2. 5 Mekanisme Quality Check	31
Tabel 3. 1 Hasil Validasi Produk Kedai Makan "Janda"	37
Tabel 3. 2 Data Usaha Makanan Kompetitor Kedai Makan "Janda"	38
Tabel 3. 3 Program Pemasaran Kedai Makan “Janda”	40
Tabel 3. 4 Data Konsumsi Makanan Di Jakarta	42
Tabel 3. 5 Proyeksi Penjualan Kedai Makan “Janda”	43
Tabel 4. 1 <i>Job Analysis Dan Job Description</i> Kedai Makan “Janda”	47
Tabel 4. 2 Jadwal Karyawan Kedai Makan “Janda”	49
Tabel 4. 3 Jam Kerja Karyawan Kedai Makan “Janda”	49
Tabel 4. 4 Manning Budget Per-Bulan Kedai Makan “Janda”	50
Tabel 4. 5 <i>Action Plan</i> Kedai Makan “Janda”	53
Tabel 5. 1 <i>Tangible Invesment</i> Kedai Makan “Janda”	57
Tabel 5. 2 Lanjutan <i>Tangible Invesment</i> Kedai Makan “Janda”	58
Tabel 5. 3 Lanjutan <i>Tangible Invesment</i> Kedai Makan “Janda”	59
Tabel 5. 4 <i>Intangible Asset</i> Kedai Makan “Janda”	60
Tabel 5. 5 <i>Working Capital</i> Kedai Makan “Janda”	61

Tabel 5. 6 Lanjutan <i>Working Capital</i> Kedai Makan “Janda”	62
Tabel 5. 7 Pendanaan Investasi Kedai Makan “Janda”	63
Tabel 5. 8 <i>Variable Cost</i> Kedai Makan “Janda”	65
Tabel 5. 9 <i>Fixed Cost</i> Kedai Makan “Janda”	65
Tabel 5. 10 <i>Mixed Cost</i> Kedai Makan “Janda”	66
Tabel 5. 11 <i>Cost Volume Profit</i> Makan Makanan “Janda”	67
Tabel 5. 12 <i>Break Even Point</i> Kedai Makan “Janda”	68
Tabel 5. 13 Lanjutan <i>Break Even Point</i> Kedai Makan “Janda”	69
Tabel 5. 14 <i>Income Statement</i> Kedai Makan “Janda”	70
Tabel 5. 15 <i>Cash Flow Projection</i> Kedai Makan “Janda”	71

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. 1 Logo Kedai Makan "Janda"	10
Gambar 1. 2 Denah Lokasi Kedai Makan "Janda"	12
Gambar 1. 3 Tempat Usaha Kedai Makan "Janda"	12
Gambar 2. 1 <i>Design</i> Menu Kedai Makan "Janda"	22
Gambar 2. 2 Design Menu Kedai Makan "Janda"	23
Gambar 3. 1 Instagram Kedai Makan "Janda"	41
Gambar 4. 1 Struktur Organisasi Kedai Makan "Janda"	46
Gambar 4. 2 Layout Kedai Makan "Janda"	51
Gambar 4. 3 <i>Layout</i> Tampak Depan Kedai Makan "Janda"	52

DAFTAR PUSAKA

- Adinda Rachayu, L. M. (2022). Hubungan Penyajian Hidangan Dan Kualitas Menu Pastry Kitchen Terhadap Tingkat Kepuasan Konsumen Di Days Hotel And Suites Jakarta Airport Cengkareng. . *Jurnal Gizi & Kesehatan Manusia*, Volume 2, Nomer 1.
- Alexander, M. J. (2022). Strategi Segmenting Targeting Positioning Terhadap Volume Penjualan Unit Mobil Mitsubishi Xpander Di Pt. Bosowa Berlian Motor Manado. *Jurnal Ilmiah Berkala Efisiensi (Vol. 22)*, 88.
- Aliya, H. (2022). Quality Control (Qc). *Definisi, Cara Kerja, Manfaat, Dan Pekerjaan Di Dalamnya*.
- Amilin, A. (2015). *Analisis Informasi Keuangan* . Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Aripin, Z. D. (2021). *Akuntansi Manajemen*. Bandung: Deepublish.
- Bryson, J. (2018). *Strategic Planning For Public And Nonprofit Organizations: A Practical Guide For Practitioners*. Jossey-Bass.
- Cahyono, H. S. (2016). Keputusan Pendanaan Dan Kebijakan Dividen Sebagai Determinan Nilai Perusahaan, 12(2). *Keputusan Investasi*, 39-53.
- Daryanto. (2021). Dalam *Manajemen Pemasaran Edisi 2*. (Hal. 31). Yogyakarta: Cv. Pustaka Pelajar.
- Fachriza, M. &. (2017). Dalam *Pemasaran: Prinsip Dan Penerapan* (Hal. 13). Jakarta: Mitra Wacana Media.

Fadhil, M. (2022). Bentuk Badan Usaha: Pengertian Serta Jenisnya. *Mekari Klik Pajak*.

Farasa, N. D. (2015). *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kebetahan Di Kafe: Perbedaan Dan Gender*. Prosiding Temu Ilmiah Ikatan Peneliti Lingkungan Binaan (Iplbi) 1(6).

Fatirul, A. N. (2020). Desain Pembelajaran Online Hasil Penelitian. Dalam *Desain Blended Learning* (Hal. 26). Surabaya: Scopindo Media Pustaka.

Firmansyah, M. (2023). Dalam *Manajemen Pemasaran* (Hal. 163-164). Surabaya: Umsurabaya Publising.

Friadi, S. A. (2022). Dalam *Pemasaran Digital: Strategi Dan Implementasi*. (Hal. 107). Bandung: Cv. Pustaka Setia.

Griffin, R. W. (2007). *Bisnis, Edisi Kedelapan*. Jakarta: Erlangga.

Harsana, M. &. (2020). *Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Di Yogyakarta*. Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana, 15(1).

Heizer, J. &., & Render, B. (2015). *Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan Dan Rantai Pasokan*. Jakarta: Salemba Empat.

Hery. (2014). *Mengenal Dan Memahami Dasar Dasar Laporan Keuangan*. Jakarta: Pt Grasindo.

Hery. (2016). *Mengenal Dan Memahami Dasar Dasar Laporan Keuangan* . Jakarta: Pt Grasindo.

Juru, N. A. (2020). Analisis Struktur Organisasi Terhadap Kinerja Sekretariat Dewan Perwakilan Rakyat Daerah Kabupaten Buleleng. *Ilmiah Mea Vol.4, Nomor 2* , 411.

- Kartika, J. D. (2015). *Logo: Visual Asset Development*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Kasmir. (2018). *Analisis Laporan Keuangan*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Kemenkumham, K. S. (2022). *Perseroan Perorangan*. *Kemenkumham Indonesia*.
- Kotler, P. (2013). *Manajemen Pemasaran: Edisi Ke-13 Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Mahmudah, A. S. (2021). Dalam *Majamen Sumber Daya Manusia* (Hal. 25). Yogyakarta: Cv. Andi Offset.
- Mulyadi. (2009). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: Stie Ypkpn.
- Munthe, A. Y. (2023). Peranan Usaha Mikro Kecil Menengah Terhadap Perekonomian Indonesia. *Jurnal Ekonomi Bisnis, Manajemen Dan Akuntansi*, 2(3), 593-614.
- Nafarin, M. (2007). *Penganggaran Perusahaan*. Jakarta: Salemba.
- Oliver. (2010). *Perilaku Konsumen : Pendekatan Praktis Disertai Himpunan Jurnal Penelitian*. . Yogyakarta: Andi Offset .
- Osterwalder, A. D. (2012). *Business Model Generation*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Ratnawili, &. F. (2023). Ilmiah Ekonomi Bisnis 11. *Pengaruh Strategi Segmenting, Targeting, Positioning Terhadap Keputusan Pembelian Baju Di Ptm Bengkulu*, 463-470.
- Ritson, N. (2013). *Strategic Management*. Bookboon.Com. diakses tanggal 20 april 2024

- Sidabalok, J. (2012). *Hukum Perusahaan : Analisis Terhadap Pengaturan Peran Perusahaan Dalam Pembangunan Ekonomi Nasional Di Indonesia*. Bandung. Nuansa Aulia.
- Suryadinata, L. (2018). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Pt Rajagrafindo Persada.
- Tanda Daftar Usaha Pariwisata (Tdup). (2013). *Dpmptsptk Kabupaten Landak*.
- Tjiptono, F. A. (2020). Dalam *Pemasaran* (Hal. 3). Yogyakarta: Andi Publisher.
- Wijaya, A. (2019). Audit Dan Akuntansi, 8(2). *Peranan Kemasan (Packaging) Dalam Meningkatkan Pemasaran Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (Umk) Di "Mas Pack" Terminal Kemasan Pontianak*, 67-76.
- Yusuf, A. A. (2017). Analisis Penggunaan Metode Pencatatan Cash Basis Dan Accrual Basis Pada Transaksi-Transaksi Di Bank Syariah. 9(1). *Jurnal Kajian Ekonomi Dan Perbankan Syari'ah*, 27-38.