

**PENGEMBANGAN BISNIS “NASI KEBULI  
ILA ZIZAH” DI KOTA JAKARTA PUSAT**

**TUGAS AKHIR**

**Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat**

**Dalam menempuh studi pada**

**Program Diploma III**



Oleh :

**AZMI ZAKIRA**

**Nomor Induk : 2021406048**

**JURUSAN HOSPITALITI**

**PROGRAM STUDI**

**SENI KULINER**

**POLITEKNIK PARIWISATA NHI  
BANDUNG**

**2024**

## PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Azmi Zakira  
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 17 Juli 2003  
NIM : 2021406048  
Program Studi : Seni Kuliner  
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul :  
**PENGEMBANGAN BISNIS NASI KEBULI ILA ZIZAH DI KOTA JAKARTA PUSAT**  
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,



Azmi Zakira

## LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PENGEMBANGAN BISNIS NASI KEBULI ILA ZIZAH DI KOTA JAKARTA PUSAT

NAMA : AZMI ZAKIRA  
NIM : 2021406048  
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,




Dr. Herlan Suherlan, M.M  
NIP. 19680127 199803 1 001

Pembimbing Pendamping,




Christian Trielmy Ramayar, S.Sos., MM.Par  
NIP. 19691228 200212 1 001

Penguji I,



Irfansyah, SE., MM  
NIP. 19820107 202421 1 001

Penguji II,



R. Sondjana Ali Sutahda, S.Sos., M.M.Par  
NIP. 19720322 200502 1 001

Bandung, 02 Agustus 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama



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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung



Dr. Anwari Masatip., MM.Par., CEE

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur atas kehadiran Allah SWT berkat limpahan rahmat dan karunianya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul

### **“PENGEMBANGAN BISNIS “NASI KEBULI ILA ZIZAH” DI KOTA JAKARTA PUSAT”**

Penulisan Tugas Akhir ini merupakan bagian dari perjalanan akademik penulis dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, Maka pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par. Selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan dan Kerja Sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudin Saepudin, SST.Par., MM.Par., CHE Selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Bapak Rusna Purnama, SE., MM. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung
5. Bapak Dr. Herlan Suherlan, M.M. Selaku dosen pembimbing utama penulis

6. Bapak Christian Helmy Rumayar, S.Sos., MM.Par. Selaku dosen pembimbing pendamping penulis
7. Seluruh Dosen, Staff Pengajar dan Karyawan Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung
8. Kedua orang tua penulis, Kakak Ilal dan Adek Aish yang telah memberikan doa dan dukungan dalam pembuatan Tugas Akhir ini
9. Kawan seperjuangan Formica yang telah memberikan dukungan serta motivasi penulis

Meski demikian, penulis menyadari bahwa tugas akhir ini tidak lepas dari keterbatasan dan kekurangan. Maka dari itu, penulis sangat terbuka atas kritik dan saran yang dapat membantu penulis dalam penulisan tugas akhir ini. Akhir kata, semoga semua kebaikan dari pihak yang telah membantu penulisan penyusunan tugas akhir ini diberikan balasan berlipat ganda dan berkah oleh Allah SWT. Aamiin.

Bandung, 23 April 2024

Azmi Zakira

# DAFTAR ISI

<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iv</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>xi</b>
<b>EXECUTIVE SUMMARY.....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I DESKRIPSI BISNIS.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 GAMBARAN UMUM BISNIS.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1.1 Deskripsi Bisnis.....</b>	<b>1</b>
<b>1.1.2 Deskripsi Logo dan Nama.....</b>	<b>4</b>
<b>1.1.3 Identitas Bisnis.....</b>	<b>5</b>
<b>1.2 VISI DAN MISI.....</b>	<b>7</b>
<b>1.2.1 Visi.....</b>	<b>7</b>
<b>1.2.2 Misi.....</b>	<b>7</b>
<b>1.3 GAMBARAN UMUM MODEL BISNIS.....</b>	<b>7</b>
<b>1.4 SWOT ANALYSIS.....</b>	<b>9</b>
<b>1.4.1 Strength (Kekuatan).....</b>	<b>9</b>
<b>1.4.2 Weakness (Kelemahan).....</b>	<b>9</b>

1.4.3	Opportunity (Peluang).....	10
1.4.4	Threats (Ancaman).....	10
1.5	SPESIFIKASI PRODUK.....	11
1.6	JENIS BADAN USAHA.....	12
1.7	ASPEK LEGALITAS.....	13
<b>BAB II ASPEK PRODUK.....</b>		<b>15</b>
2.1	DAFTAR DAN DESKRIPSI PRODUK.....	15
2.1.1	Food Cost.....	15
2.1.2	Daftar Produk.....	19
2.2	RESEARCH AND DEVELOPMENT (R&D).....	20
2.2.1	Anggaran Biaya.....	20
2.2.2	Kesimpulan Hasil Research and Development (R&D).....	21
2.3	RENCANA PENGEMBANGAN PRODUK.....	23
2.4	ANALISA KEUNGGULAN PRODUK.....	23
2.5	MEKANISME QUALITY CHECK.....	24
<b>BAB III RENCANA PEMASARAN.....</b>		<b>25</b>
3.1	LAPORAN PENJUALAN DAN PASAR SAAT (SEGMENT, TARGET, POSITIONING).....	25
3.1.1	Laporan Penjualan.....	25

3.1.2	Segmen.....	25
3.1.3	Target.....	28
3.1.4	Positioning.....	28
3.2	<b>RENCANA PENGEMBANGAN PASAR BARU (SEGMENT, TARGET, POSITIONING).....</b>	<b>29</b>
3.2.1	Segmen.....	29
3.2.2	Target.....	29
3.2.3	Positioning.....	30
3.3	<b>VALIDASI MARKET.....</b>	<b>30</b>
3.4	<b>KOMPETITOR.....</b>	<b>34</b>
3.5	<b>PROGRAM PROMOSI.....</b>	<b>35</b>
3.6	<b>MEDIA PROMOSI.....</b>	<b>35</b>
3.7	<b>PROYEKSI PENJUALAN.....</b>	<b>37</b>
	<b>BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL.....</b>	<b>38</b>
4.1	<b>IDENTITAS FOUNDER.....</b>	<b>38</b>
4.2	<b>STRUKTUR ORGANISASI.....</b>	<b>38</b>
4.3	<b>JOB ANALYSIS DAN JOB DESCRIPTION.....</b>	<b>39</b>
4.4	<b>ANGGARAN TENAGA KERJA.....</b>	<b>41</b>
4.5	<b>LOCATION, FACILITY &amp; EQUIPMENT.....</b>	<b>43</b>



4.5.1	Location.....	43
4.5.2	Facility.....	43
4.5.3	Equipment.....	44
4.6	SERVICE SCAPE.....	46
4.7	ACTION PLAN & REPORT.....	47
<b>BAB V ASPEK KEUANGAN.....</b>		<b>48</b>
5.1	METODE PENCATATAN AKUNTANSI.....	48
5.2	CAPITAL EXPENDITURE.....	49
5.2.1	Tangible Investment.....	49
5.2.2	Intangible Investment.....	51
5.2.3	Working Capital.....	52
5.3	IDENTIFIKASI CASH INFLOW DAN OUTFLOW.....	53
5.3.1	Operating Budget.....	53
5.3.2	Cash Flow Projection.....	53
5.4	PENENTUAN TITIK IMPAS.....	55
5.4.1	Fix Cost dan Variable Cost.....	55
5.4.2	Break Even Point.....	56
5.5	METODE PENILAIAN INVESTASI.....	59
5.5.1	Accumulated Cash Flow.....	59

5.5.2	Internal of Rate Return.....	59
5.5.3	Payback Period.....	60
5.5.4	Execuitve Financial Summary.....	61
	<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>62</b>
	<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>64</b>

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1	Logo Nasi Kebuli Ila Zizah.....	4
Gambar 2	Lokasi Usaha.....	6
Gambar 3	<i>Business Model Canvas</i> .....	8
Gambar 4	Surat Izin Usaha.....	13
Gambar 5	Sertifikat Halal.....	14
Gambar 6	Preferensi Konsumen Dalam Memilih Beras Untuk Nasi Kebuli.....	21
Gambar 7	Faktor Penentu Preferensi Responden.....	22
Gambar 8	Pekerjaan Responden.....	31
Gambar 9	Umur Responden.....	31
Gambar 10	Pengalaman Responden Terhadap Produk Nasi Kebuli Ila Zizah...	32
Gambar 11	Kecocokan Rasa Nasi Kebuli.....	32
Gambar 12	Harga Produk Menurut Responden.....	32
Gambar 13	Minat Responden Terhadap Varian Baru.....	33
Gambar 14	Keputusan Responden Terhadap Metode Pembelian Produk.....	33
Gambar 15	Lokasi Usaha Nasi Kebuli Ila Zizah.....	43
Gambar 16	Tata Letak Dapur Nasi Kebuli Ila Zizah.....	46

## DAFTAR TABEL

Tabel 1	Spesifikasi Produk Nasi Kebuli Ila Zizah.....	11
Tabel 2	Food Cost Nasi Kebuli Kambing.....	16
Tabel 3	Food Cost Nasi Kebuli Sapi.....	17
Tabel 4	Food Cost Nasi Kebuli Ayam.....	18
Tabel 5	Daftar Produk.....	19
Tabel 6	Anggaran Biaya R&D Nasi Kebuli Ila Zizah.....	20
Tabel 7	Daftar Kompetitor Nasi Kebuli Ila Zizah.....	34
Tabel 8	Proyeksi Penjualan.....	37
Tabel 9	Struktur Organisasi.....	39
Tabel 10	Anggaran Tenaga Kerja.....	43
Tabel 11	Pengadaan Peralatan Nasi Kebuli Ila Zizah.....	45
Tabel 12	Rencana Pengadaan Barang Baru.....	45
Tabel 13	Tangible Investment.....	50
Tabel 14	Intangible Investment.....	51
Tabel 15	Total Investment.....	51
Tabel 16	Working Capital.....	52
Tabel 17	Revenue Breakdown.....	54
Tabel 18	Income Statement.....	54
Tabel 19	Fixed Cost & Variable Cost.....	56
Tabel 20	BEP Nasi Kebuli Ila Zizah.....	57
Tabel 21	Accumulated Cash Flow.....	59
Tabel 22	Internal Rate of Return.....	60
Tabel 23	Pay Back Period.....	60

## EXECUTIVE SUMMARY

**Nama** : Nasi Kebuli Ila Zizah

**Alamat** : Jl. Cempaka Putih Barat 2C No 10A RT 003 RW 003,

Kec Cempaka Putih Kel Cempaka Putih Barat, Kota Jakarta Pusat.

**Logo** :



**Deskripsi Singkat** :

Nasi Kebuli Ila Zizah merupakan bisnis industri kuliner UMKM yang menawarkan hidangan nasi kebuli dengan perpaduan varian nusantara. Target market bisnis Nasi Kebuli Ila Zizah yaitu nasi box yang dipesan oleh suatu instansi, kantor dan acara rumahan yang mengadakan acara kegiatan pertemuan, rapat, dan aqiqah.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aliya, H. (2022). *Quality Control (QC): Definisi, Cara Kerja, Manfaat, dan Pekerjaan di Dalamnya*. <https://glints.com/id/lowongan/quality-control-adalah/>
- Armiani, A., Nursansiwati, D. A., Wardah, S., Prathama, B. D., Kartini, E., & Fauzi, A. K. (2022). Legalitas Usaha dan Digitalisasi Menjadi Faktor Keberlanjutan UMKM pada Masa New Normal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Formosa*, 1(2), 145–154.
- CNN. (2022). *Anies Lengser, Program OK OCE Klaim Cetak 480 Ribu Pengusaha*. 18 Oktober. <https://www.cnnindonesia.com/ekonomi/20221018015907-92-861840/anies-lengser-program-ok-oce-klaim-cetak-480-ribu-pengusaha>
- Fauziyyah, G., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). *Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan Tata Boga*. <https://ejournal.upi.edu/index.php/Boga/article/download/33012/14222>
- Kristianti. (2021). *Research and Development*. <http://e-journal.uajy.ac.id/26113/3/170323750%202.pdf>
- Maruta, H. (n.d.). *ANALISIS BREAK EVEN POINT (BEP) SEBAGAI DASAR PERENCANAAN LABA BAGI MANAJEMEN*. Retrieved August 5, 2024, from <https://ejournal.stiesyariahbengkalis.ac.id/index.php/jas/article/download/129/129/>
- Nur, R. (2022, February 22). *Cash Flow: Pengertian, Jenis, dan Metode*. <https://www.gramedia.com/best-seller/cash-flow/>

- Patria, R. (2023). *Branding adalah Identitas Bisnis: Panduan Lengkap tentang Branding*. <https://www.domainsia.com/berita/branding-adalah/>
- Rafli, A. (2023, June 26). *Cara Menghitung Payback Period pada Studi Kelayakan Bisnis*. Mekari Jurnal. <https://www.jurnal.id/id/blog/cara-menghitung-payback-period/>
- Rosyida, A., Heriyani, T., Fuadi, I., & Dinia, H. (2020). Strategy segmenting, targeting, dan positioning: Study on PT Sidomuncul. *Journal of Islamic Economic Scholar*, 1(1).
- Sia, V. (n.d.). *Metode Pencatatan Akuntansi Basis Kas (Cash) vs Akrual (Accrual)*. 21 Oktober 2022. Retrieved June 10, 2024, from <https://www.jurnal.id/id/blog/metode-accrual-basis-vs-cash-basis/>
- Thea, A. (n.d.). *Aturan Upah Minimum Dalam UU Cipta Kerja Terbaru, Begini Penjelasan*. 21 Agustus 2023. Retrieved June 16, 2024, from <https://www.hukumonline.com/berita/a/aturan-upah-minimum-dalam-uu-cipta-kerja-terbaru--begini-penjelasan-lt64e34fbeddd4f/?page=all>