

**PERENCANAAN BISNIS QINALLÉ
(EXISTING BUSINESS)**

TUGAS AKHIR

Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Dalam Menempuh Ujian Akhir

Pendidikan Diploma III Program Studi Seni Pengolahan Patiseri



Disusun Oleh:

SHAFANICKYLA AURADIMAR SETIAWAN

Nomor Induk: 2021411022

JURUSAN HOSPITALITI

PROGRAM STUDI SENI PENGOLAHAN PATISERI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Shafanickyla Auradimar Setiawan

Tempat/Tanggal Lahir : Bandung / 21 Maret 2002

NIM : 2021411022

Program Studi : Seni Pengolahan Patiseri

Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Proyek Akhir yang berjudul:
 “PERENCANAAN BISNIS QINALLÉ (EXISTING BUSINESS)”
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 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 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, 30 Desember 2024

Yang membuat pernyataan,



Shafanickyla Auradimar .S.

NIM. 2021411022

LEMBAR PENGESAHAN

PERENCANAAN BISNIS QINALLÉ (EXISTING BUSINESS)

NAMA : SHAFANICKYLA AURADIMAR SETIAWAN
NIM : 2021411022
PROGRAM STUDI : SENI PENGOLAHAN PATISERI

Pembimbing Utama,



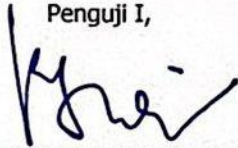
Warta, M.Pd.
NIP.19700611 199803 1 001

Pembimbing Pendamping,



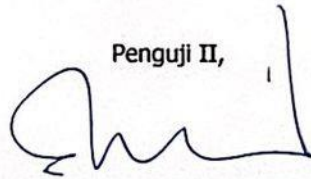
Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd.
NIP.19710626 199803 2 001

Penguji I,



Dr. Wisnu Bawa Tarunajaya, M.M
NIP.19620901 198703 1 001

Penguji II,

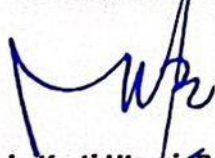


Erfin Roesfian, S.SOs., M.Hum.,CHE
NIP.19590323 198203 1 005

Bandung, 31 Desember 2024

Mengetahui,

Kepala Bagian 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

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas ridho dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul **PERENCANAAN BISNIS QINALLÉ (EXISTING BUSINESS)** ini hingga selesai dan tepat pada waktunya. Penulisan Tugas akhir ini dilakukan sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menempuh perkuliahan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada jenjang Diploma III jurusan Hospitality, Program Studi Seni Pengolahan Patiseri (SPP)

Penulis menyadari jika tidak adanya dukungan dari berbagai pihak, penulis tidak akan dapat menjalankan karya penulis ini. Pada kesempatan kali ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM.Par., CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung
2. Ibu Ni Gusti Made Utami, B.A., M.M.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI Bandung
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., CHE. selaku Ketua Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung
4. Ibu Selvi Novianti, S.ST.Par., M.Sc., CHE. selaku Ketua Program Studi Seni Pengolahan Patiseri
5. Bapak Warta, S.Pd., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing I
6. Ibu Raden Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd. selaku Dosen Pembimbing II

7. Seluruh dosen dan staff yang telah memberikan ilmu yang bermanfaat serta bimbingan untuk penulis.
8. Kepada kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan penuh kepada penulis dalam bentuk dukungan moril maupun materi sejak awal perkuliahan hingga akhir.
9. Kepada Cinthya Chandra Nirwana Poernama, selaku anggota keluarga penulis yang senantiasa menemani, memberikan dukungan, dan menghibur penulis dalam keadaan apapun.
10. Serta semua pihak lainnya yang telah membantu penulis menyelesaikan tugas akhir ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir ini masih jauh dari kata sempurna dan tidak luput dari adanya kekurangan dalam penulisannya. Maka dari itu penulis menerima kritik dan saran dari berbagai pihak untuk membantu penulis dalam menyempurnakan penulisan Tugas Akhir ini. Demikian yang dapat penulis sampaikan, semoga tugas akhir ini dapat memberikan kebaikan, manfaat, dan semangat bagi banyak pihak.

Bandung, Desember 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
EXECUTIVE SUMMARY	i
BAB I DESKRIPSI BISNIS	1
A. Latar Belakang	1
B. Gambaran Umum Bisnis	9
C. Visi dan Misi	1
D. SWOT Analysis	2
E. Spesifikasi Produk	5
F. Jenis Usaha.....	4
G. Aspek Legalitas.....	5
BAB II ASPEK PRODUK	22
A. Daftar dan Deskripsi Produk	22
B. Rencana Pengembangan Produk	32
C. Analisa Keunggulan Produk	34
D. Penyajian dan Kemasan Produk	35
E. Mekanisme <i>Quality Check</i>	41
BAB III RENCANA PEMASARAN	45
A. Laporan Penjualan dan Pasar Saat Ini (Segmen, Target, Positioning)	45
B. Rencana Pengembangan Pasar Baru (Segmen, Target, Positioning)	55
C. Validasi Produk	58
D. Kompetitor	63
E. Program Promosi.....	66
F. Media Promosi.....	73
G. Proyeksi Penjualan.....	75

BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL.....	78
A, Identitas <i>Owners</i>	79
B. Struktur Organisasi	32
C. <i>Job Analysis</i> dan <i>Job Description</i>	80
D. <i>Manning Budget</i> /Anggaran Tenaga Kerja	86
E. <i>Location, Facility, & Equipment</i>	88
F. <i>Service Scape (Layout Flow)</i>	93
G. <i>Action Plan & Report</i>	98
BAB V ASPEK KEUANGAN	100
A, Metode Pencatatan Akuntansi	100
B. Capital Expenditure.....	101
C. Pendanaan Investasi.....	117
D. Return of Investment dan Laba Yang Diharapkan.....	118
E. Identifikasi Cash Inflow dan Outflow	122
DAFTAR PUSTAKA.....	127
LAMPIRAN.....	129
BIODATA PENULIS.....	131

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 SWOT Analysis.....	3
Tabel 1.3 Spesifikasi Bahan-Bahan Dalam Pembuatan Produk.....	1
Tabel 2.1 Jenis-jenis Produk Qinallé	23
Tabel 2.2 Daftar Harga Produk Cake Qinallé	28
Tabel 2.3 Rencana Pengembangan Jenis Produk	33
Tabel 2.4 Kemasan Produk Custom Cake	37
Tabel 2. 5 Mekanisme <i>Quality Check</i>	43
Tabel 3. 1 Data Penjualan Bulan Januari 2023	49
Tabel 3. 2 Data Penjualan Bulan Februari 2023	50
Tabel 3. 3 Data Penjualan Bulan Maret 2023	50
Tabel 3. 4 Data Penjualan Bulan April 2023	50
Tabel 3. 5 Data Penjualan Bulan Mei 2023	50
Tabel 3. 6 Data Penjualan Bulan Juni 2023	51
Tabel 3. 7 Data Penjualan Bulan Januari 2024	51

Tabel 3. 8 Data Penjualan Bulan Februari 2024	51
Tabel 3. 9 Data Penjualan Bulan Maret 2024	52
Tabel 3. 10 Data Penjualan Bulan April 2024	52
Tabel 3. 11 Data Penjualan Bulan Mei 2024	52
Tabel 3. 12 Data Penjualan Bulan Juni 2024	53
Tabel 3. 13 Data Penjualan Bulan Juli 2024	53
Tabel 3. 14 Data Penjualan Bulan Agustus 2024	53
Tabel 3. 15 Data Penjualan Bulan September 2024	54
Tabel 3. 16 Data Penjualan Bulan Oktober 2024	54
Tabel 3. 17 Hasil Kuesioner Validasi Produk <i>Custom Cake</i> Qinallé	62
Tabel 3. 18 Daftar Kompetitor Qinallé	63
Tabel 4. 1 <i>Job Analysis</i>	82
Tabel 4. 2 <i>Job Description</i>	83
Tabel 4. 3 Rencana Anggaran Biaya Tenaga Kerja	87
Tabel 4. 4 Fasilitas Yang Disediakan Oleh Qinallé	89
Tabel 4. 5 Daftar Peralatan	91
Tabel 4. 6 <i>Action Plan</i> Pada Bisnis Qinallé	98
Tabel 5. 1 <i>Working Capital</i>	102
Tabel 5. 3 <i>Intangible Investment</i> Qinallé	116
Tabel 5. 4 <i>Capital Expenditure</i>	117
Tabel 5. 5 <i>Fixed Cost</i>	119
Tabel 5. 6 <i>Variable Cost</i>	119
Tabel 5. 7 Perhitungan <i>Break Even Point</i>	120
Tabel 5. 8 <i>Income Statement</i>	124

DAFTAR GAMBAR

Gambar 0. 1 Logo Qinallé	i
Gambar 3. 1 <i>Review</i> Pada Aplikasi Shopee	59
Gambar 3. 2 Usia Responden	60
Gambar 3. 3 Domisili Responden	60
Gambar 3. 4 Profesi Responden	61
Gambar 3. 5 Unggahan <i>Giveaway</i> Pada Akun Instagram	67
Gambar 3. 6 Persyaratan <i>Giveaway</i>	68
Gambar 3. 7 Konten Unggahan Yang Dibagikan Pada Akun <i>Instagram</i> Qinallé...	70
Gambar 3. 8 Kegiatan Endorsement Dengan Food Influencer	72
Gambar 3. 9 <i>Instagram</i> Qinallé	74
Gambar 4. 1 Perencanaan Struktur Organisasi	80
Gambar 4. 2 Lokasi Usaha	88
Gambar 4. 3 Alur Pelayanan Pemesanan Dengan Metode Pengambilan <i>Self Pick Up</i>	95
Gambar 4. 4 Alur Pelayanan Pemesanan Dengan Metode Pengiriman Produk Oleh <i>Driver</i>	96
Gambar 4. 5 <i>Layout Kitchen</i> Qinallé	97

EXECUTIVE SUMMARY



Gambar 0. 1 Logo Qinallé

Qinallé merupakan usaha yang menjual *custom cake* yang berlokasi di Jalan Panataran No.6, Melong, Cimahi Selatan dengan sistem pemesanan produknya dilakukan secara *online* atau *pre-order*. Peluang berkembangnya bisnis *custom cake* di daerah tersebut sangatlah besar karena belum terdapat banyak pesaing dalam bidang yang sama. Maka dari itu pemanfaatan dan pelaksanaan peluang bisnis dilakukan untuk mengembangkan bisnis ini lebih lanjut.

Custom cake tersedia dalam berbagai ukuran, rasa, dan *filling* yang beragam. Terdapat *cake* dengan ukuran paling kecil yaitu 5cm hingga ukuran yang terbesar 18cm dengan pilihan rasa *cake* vanilla, cokelat, dan *greentea*. Penggunaan bahan berkualitas, konsistensi kualitas produk, kebersihan dalam proses pengolahan, dan kemampuan untuk melakukan penyesuaian yang cepat dalam berlangsungnya suatu *trend* yang sedang berlangsung dapat menjadi nilai lebih dalam mendukung kemajuan bisnis. Harga *cake* yang dijual akan disesuaikan dengan ukuran dan *design* yang dipilih berdasarkan tingkat kerumitannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Agnes Z. Yonatan (2024), “Menilik Jumlah Wirausaha Indonesia dari Tahun ke Tahun”, <https://goodstats.id/article/menilik-jumlah-wirausaha-indonesiadari-tahun-ke-tahun-NjSqK#:~:text=Jumlah%20wirausaha%20pemula%20Indonesia%20turun,5%20juta%20di%20tahun%202024>.
- Agoes, Sukrisno. 2011. Auditing: (Pemeriksaan Akuntan) oleh Kantor Akuntan Publik. Edisi 4. Jakarta: Salemba Empat.
- Brigham, E. F., & Ehrhardt, M. C. (2013). *Financial Management: Theory & Practice* (14th ed.). Cengage Learning.
- Brigham, E. F., & Houston, J. F. (2013). *Fundamentals of Financial Management* (13th ed.). Cengage Learning.
- D. R. Puspitasari, R. Y. (2019). Pengaruh Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) terhadap Kinerja Karyawan pada PT. Bank Negara Indonesia (Persero) KCP Jember. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 321-330.
- Ferryono, B., & Sutaryo, S. (2017). Manfaat Akuntansi Basis AkruaI dan Akuntansi Basis Kas Menuju AkruaI dalam Pengambilan Keputusan Internal Pemerintah Daerah. *Jurnal Dinamika Akuntansi Dan Bisnis*, 4(2), 143–158. <https://doi.org/10.24815/jdab.v4i2.6797>
- Fitriani, R. (2017). Aspek Hukum Legalitas Perusahaan Atau Badan Usaha Dalam Kegiatan Bisnis. *Jurnal Samudra Keadilan*, 12(1), 136–145
- Herawati, N., Lindriati, T., & Suryaningrat, I. B. (2019). “Penerapan bisnis model kanvas dalam penentuan rencana manajemen usaha kedelai edamame goreng”. *Jurnal Agroteknologi*, 13(01), 42–51.
- Kotler, P dan Amstrong. 2018. Prinsip-prinsip Marketing Edisi Ke Tujuh. Penerbit Salemba Empat. Jakarta.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Education.
- Kusrianto, A. (2009). Pengantar Desain Komunikasi Visual. Yogyakarta: Andi Offset
- Lamb, C. W., Hair, J. F., & McDaniel, C. D. (2011). *MKTG: Principles of Marketing*. Cengage Learning.
- Maulidi, A., Syamwisna, S., Daningsih, E., Ariyati, E., & Marlina, R. (2018). Pengukuran Tingkat Pemahaman Mahasiswa Terhadap Visi Misi Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Untan.

- Mowen, John C. dan Michael Minor. 2017. *Perilaku Konsumen*. Erlangga. Jakarta
- Muchtar, (2014). *Menyusun Business Plan & Rencana Aksi*, Bandung: Yrama.
- Mulyadi . 2014 . *Akuntansi Biaya*. Edisi-5. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Rahmadani, R. N., & Saputra, S. T. (2019). Uji Kualitas Organoleptic Substitusi Tepung Sorgum Dalam Pembuatan Butter Cake. *Culinaria*, 1(1).
- Ratnawati, S. (2020). “*Analisis SWOT dalam menentukan strategi pemasaran (studikusus di kantor pos Kota Magelang 56100)*”. *Jurnal Ilmu Manajemen*, 17(2), 58-70
- Sanjaya, Josua Tarigan, Ridwan (2013-02-11). “Creative Digital Marketing”. Elex Media Komputindo. ISBN 978-979-27-6007-1.*
- Sawir, Agnes. (2005) *Analisis Kinerja Keuangan Perencanaan Keuangan Perusahaan*, Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama
- Sinambela, Lijan Poltak. 2016. *Manajemen Sumber Daya Manusia*, Jakarta: Bumi Aksara
- Suhayati, M. (2016). Penyederhanaan Izin Usaha Bagi Pelaku Usaha Mikro Dan Kecil Dari Perspektif Hukum: Studi Di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. *Negara Hukum*, 7(2), 235–258.
<https://doi.org/http://dx.doi.org/10.22212/jnh.v7i2.933>
- Ulrich K. T., Eppinger S. D., 2003, *Product Design and Development*, Third Edition, McGraw-Hill/Irwin
- Warren, C. S., Reeve, J. M., & Duchac, J. (2016). *Financial Accounting* (14th ed.). Cengage Learning.
- Z Heflin Frinces (2004), “*Kewirausahaan dan Inovasi Bisnis*”, Penerbit Darussalam dan Magister Manajemen STIE Mitra Indonesia, Yogyakarta
- Zimmerer, Thomas W., Scarborough, Norman M dan Wilson, Doug (2008), “*Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil*”, Edisi 5 Buku 1, Salemba Empat, Jakarta

