

PERENCANAAN BISNIS KULINER

“KEBAB NUSANTARA”

USULAN PENELITIAN

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh

Ujian Akhir Program Diploma III



Oleh :

DIKKI PAMUNGKAS

NIM : 2020406033

PROGRAM STUDI SENI KULINER

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2023

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR
PERENCANAAN BISNIS KULINER "KEBAB NUSANTARA"

NAMA : DIKKI PAMUNGKAS
NIM : 2020406033
PROGRAM STUDI : SENI KULINER

Pembimbing Utama,

R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM Par.
NIP 1972032119800502 1 001

Pengaji I,

Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd.
NIP 19600719199703 1 001

Pembimbing Pendamping,

Rusna Purnama, SE.,MM. Par
NIP 19780415 201101 1 006

Pengaji II,

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

Bandung, 13 Februari 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung

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

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



SURAT PERNYATAAN

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Dikki Pamungkas
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 18 Juni 2002
NIM : 2020406033
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitality

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PERENCANAAN BISNIS KULINER "KEBAB NUSANTARA"
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
Yang membuat pernyataan,


METERAI
TEMPEL
06FAL3020071371
Dikki Pamungkas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas semua berkah dan limpahan kasih yang telah diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS KULINER KEBAB NUSANTARA”** dengan lancar dan tepat waktu. Penulisan Tugas Akhir ini merupakan salah satu syarat kelulusan dalam proses pendidikan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada tingkat Diploma III pada jurusan *Hospitality*, Program Studi Seni Kuliner (SKU).

Dalam menyelesaikan karya Tugas Akhir ini, Penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis akan mengucapkan banyak terimakasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan sezi-Nya Penulis bisa melaksanakan serta menyelesaikan tugas akhir ini dengan tempo yang sesuai pada jadwalnya.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M,Sc, selaku direktuk Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE. selaku Kepala Bagian Admisnitrase Akademi dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata Bandung.
4. Bapak Pudir Saepudin, SST.Par.,M.Par.,CHE selaku Ketua Jurusan Hospitality.

5. Bapak Rusna Purnama, SE.,MM. selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner, dan juga selaku Dosen Pembimbing kedua yang telah membimbing dan membantu dalam penyelesaian Tugas Akhir ini.
6. Bapak R. Sondjana Ali Suganda, S.Sos., MM Par. selaku Dosen Pembimbing Pertama yang telah membimbing dan memberi bantuan dalam menyelesaikan karya Tugas Akhir ini.
7. Seluruh dosen dan staff yang memberikan ilmu dan pengajaran penulis.
8. Seluruh anggota keluarga terutama bapak dan ibu yang sudah membantu memberi dukungan dan doa dalam perkuliahan dan penyelesaian tugas akhir ini.
9. Seluruh Keluarga *Cheprindiz* yang telah memberikan dukungan moral selama 3,5 tahun perkuliahan.

Penulis berharap semoga dengan laporan penulisan Tugas Akhir ini dapat menambahkan pengalan dan berbagi ilmu untuk para pembaca. Penulis menyadari bahwa karya Tugas Akhir ini belum sempurna. Oleh karena itu penulis meminta dan memohon untuk kritik dan saran untuk membuat penulis lebih baik.

Bandung, 1 Januari 2023

Dikki Pamungkas

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
SURAT PERNYATAAN.....	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
BAB I DESKRIPSI BISNIS	1
1.1 LATAR BELAKANG.....	1
1.2 GAMBARAN UMUM.....	4
1.2.1 Deskripsi Bisnis	4
1.2.2 Deskripsi Logo dan Nama.....	5
1.2.3 Identitas Bisnis	6
1.3 VISI DAN MISI	7
1.4 SWOT ANALISIS	8
1.5 SPESIFIKASI PRODUK	11
1.6 JENIS/BADAN USAHA	13
1.7 ASPEK LEGALITAS	15
BAB II ASPEK PRODUK.....	17
2.1 DAFTAR DAN DESKRIPSI PRODUK.....	17
2.2 ANALISA KEUNGGULAN PRODUK	21
2.3 PENENTUAN KAPASITAS DAN RENCANA PRODUKSI	22
2.4 PENYAJIAN DAN KEMASAN PRODUK	23
2.5 MEKANISME QUALITY CHECK	24
BAB III RENCANA PEMASARAN	26
3.1 RISET PASAR (Segmen, Target, Posisioning)	26
3.1.1 Segmentasi Pasar.....	26
3.1.2 Target Pasar.....	28

3.1.3	Brand Positioning.....	29
3.2	VALIDASI PRODUK.....	29
3.3	KOMPETITOR	36
3.4	PROGRAM PEMASARAN.....	37
3.5	MEDIA PEMASARAN	37
3.6	PROYEKSI PENJUALAN	40
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL		42
4.1	IDENTITAS OWNER	42
4.1.1	Data Pribadi.....	42
4.1.2	Data Orang Tua	43
4.1.3	Riwayat Pendidikan	43
4.2	STRUKTUR ORGANISASI.....	44
4.3	JOB ANALYSIS & JOB DESCRIPTION	44
4.4	ANGGARAN TENAGA KERJA	49
4.5	SERVICESCAPE	51
4.6	ACTION PLAN REPORT	54
BAB V ASPEK KEUANGAN		56
5.1	METODE PENCATATAN AKUNTANSI	56
5.2	Capitas Expenditure (Identifikasi Initial Investment)	58
5.3	TIME VALUE OF MONEY (NILAI WAKTU UANG).....	63
5.4	PENDANAAN INVESTASI (Agency Theory).....	64
5.5	PENENTUAN TITIK IMPAS DAN LABA YANG DIHARAPKAN.....	66
5.5.1	Variable cost, Fixed cost.....	66
5.5.2	Break Event Point (BEP)	67
5.5.3	Cost Volume Profit (CVP).....	70
5.6	IDENTIFIKASI CASH INFLOW & OUTFLOW	73
5.6.1	Operating Budget	73
5.6.2	Cash Flow Projection	73
5.6.3	Pengaruh Makro Ekonomi	75
DAFTAR PUSTAKA		76

DAFTAR TABEL

Tabel 3.3.1 Daftar pesaing Kebab Nusantara.....	37
Tabel 3.6.1 Proyeksi Penjualan Kebab Nusantara 1 tahun.....	41
TABEL 4.1 Riwayat Pendidikan Penulis.....	43
Tabel 4.2 Jam Kerja Kebab Nusantara.....	48
Tabel 4.3 Jadwal Kerja Kebab Nusantara 1	49
Tabel 4.4 Shift Kerja Kebab Nusantara 1	49
Tabel 4.5 Anggaran Tenaga Kerja Kebab Nusantara.....	50
Tabel 4.6 Action Plan Kebab Nusantara	54
Tabel 5.1 Tangible Invesment Kebab Nusantara	59
Tabel 5.2.1 Intangible Invesment Kebab Nusantara	61
Tabel 5.2.2 Working Capital Kebab Nusantara	62
Tabel 5.4.1 Pendanaan Invesment Kebab Nusantara	65
Table 5.5.1 Variable Cost Kebab Nusantara.....	67
Tabel 5.5.2 Fixed Cost Kebab Nusantara 1.....	67
Table 5.5.3 Tabel Break Event Point Kebab Nusantara.....	69
Table 5.5.4 Tabel Cost Volume Profit	72
Tabel 5.6.1 Cash Flow Projection Kebab Nusantara	74

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Logo Kebab Nusantara.....	5
Gambar 2.1.1 Menu Kebab Nusantara.....	18
Gambar 2.1.2 Recipe Costing Kebab Opor.....	19
Gambar 2.1.2 Recipe Costing Kebab Base Genep.....	20
Gambar 2.1.3 Recipe Costing Kebab Rendang.....	21
Gambar 2.4.1 Kemasan Kebab Nusantara 1	24
<i>Gambar 3.2.1 Usia Responden</i>	<i>30</i>
<i>Gambar 3.2.2 Domisili Responden</i>	<i>31</i>
<i>Gambar 3.2.3 Status Pekerjaan Responden.....</i>	<i>31</i>
<i>Gambar 3.2.4 Pengetahuan Responden.....</i>	<i>32</i>
<i>Gambar 3.2.5 Pengeluaran Responden Untuk Membeli Kebab</i>	<i>33</i>
<i>Gambar 3.2.6 Ketertarikan Responden Terhadap Kebab yang Menggunakan Bumbu Khas Indonesia.....</i>	<i>34</i>
<i>Gambar 3.2.7 Rekomendasi Harga Kebab</i>	<i>34</i>
<i>Gambar 3.2.8 Ketertarikan Responden Untuk Makan Kebab Saat Sibuk</i>	<i>35</i>
<i>Gambar 4.2.1 Struktur Organisasi Kebab Nusantara</i>	<i>44</i>
<i>Gambar 4.5.1 Layout Tampak Depan Toko Usaha Kebab Nusantara</i>	<i>52</i>
<i>Gambar 4.5.2 Layout Tampak Atas Toko Usaha Kebab Nusantara</i>	<i>52</i>

DAFTAR PUSTAKA

- Annur, C. M. (2023, Juni Jumat). *Konsumsi Daging Sapi di Indonesia Naik pada 2022, Tertinggi Sedekade*. Diambil kembali dari databoks: <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2023/06/23/konsumsi-daging-sapi-di-indonesia-naik-pada-2022-tertinggi-sedekade#:~:text=Berdasarkan%20laporan%20Badan%20Pusat%20Statistik,tertinggi%20dalam%20satu%20dekade%20terakhir>
- Dr. Dra. Sudjilah, S. M. (2020). *PEMBERDAYAAN UMKM & KEUNGGULAN BERSAING*. Malang: MEDIA NUSA CREATIVE.
- Fatmarani, S. (2023, July Wednesday). *Aturan Gaji dan Upah Pekerja UMKM*. Diambil kembali dari UMKMINONESIA.ID: <https://ukmindonesia.id/baca-deskripsi-posts/aturan-gaji-dan-upah-pekerja-umkm-simak-ketentuan-dan-cara-hitungnya>
- Mubarok, K. (2023, Oktober Sabtu). *Makanan Adalah – Pengertian, Fungsi, Contoh Para Menurut Ahli*. Diambil kembali dari Hajijatim.id: <https://hajijatim.id/makanan-adalah/>
- Nandy. (2021). *Pengertian Media Sosial, Sejarah, Fungsi, Jenis, Manfaat, dan Perkembangannya*. Diambil kembali dari Gramedia Blog: <https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-media-sosial/>
- Pardede, R. K. (2023, Maret Selasa). *Tingkat Konsumsi Diperkirakan Tetap Kuat hingga Akhir Tahun*. Diambil kembali dari kompas.id: https://www.kompas.id/baca/ekonomi/2023/03/28/konsumsi-tahun-2023-diprojektikan-tetap-stabil?status=sukses_login%3Fstatus_login%3Dlogin&loc=hard_paywall&status_login=login
- Rita. (2020, July Monday). *SERVICESCAPE*. Diambil kembali dari BINUS UNIVERSITY BUSSINESS SCHOOL: <https://bbs.binus.ac.id/gbm/2020/07/27/servicescape/>
- Syafnidawaty. (2020, November Saturday). *ANALISIS*. Diambil kembali dari Universitas Raharja: <https://raharja.ac.id/2020/11/14/analisis/>
- Yolanda, F. (2023, Mei Jumat). *BPS: Berakhirnya PPKM Berdampak pada Tingginya Mobilitas*. Diambil kembali dari REPUBLIKA: <https://ekonomi.republika.co.id/berita/ru67bf370/bps-berakhirnya-ppkm-berdampak-pada-tingginya-mobilitas>
- Johan, Evan, and David Sukardi Kodrat. 2021. “Faktor-Faktor Pembentuk Quality

Control Kesegaran Daging Pada Perusahaan Akuna.” *Performa* 4(3): 416–24.