

PENGEMBANGAN BISNIS DAPUR JASMINE

DI KOTA GARUT

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh

Nazhlafiellah Nur Safah Lubis

Nomor Induk : 2021406039

JURUSAN PERHOTELAN

PROGRAM STUDI SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

LEMBARAN PENGESAHAN

USULAN PENELITIAN

PERENCANAAN BISNIS DAPUR JASMINE DI KOTA GARUT

NAMA : NAZHLAFIELLAH NUR SAFAH LUBIS

NIM : 2021406039

JURUSAN : HOSPITALITY

PROGRAM STUDI : SKU

Pembimbing Utama,



Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak., CHE

NIP. 19670217 199303 1 001

Pembimbing Pendamping,



Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd

NIP. 19600715 199703 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

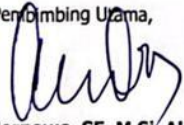
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR,

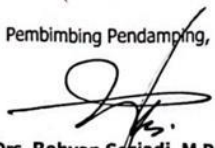
Pengembangan Bisnis Dapur Jasmine Di Kota Garut

NAMA : Nazhlafiellah Nur Safah Lubis
NIM : 2021406039
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

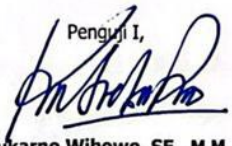
Pembimbing Utama,


Dr. Andre Hernowo, SE., M.Si., Ak., CHE
NIP. 19670217 199303 1 001

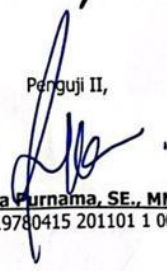
Pembimbing Pendamping,


Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd
NIP. 19600715/199703 1 001

Penguji I,


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

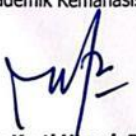
Penguji II,


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

Bandung, 02 Agustus 2024

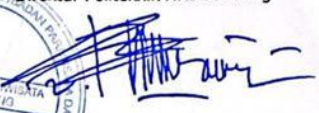
Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerja Sama


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

Menyetujui,

Direktur Politeknik NHI Bandung


Dr. Anwar Masatip., MM.Par., CEE



PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Nazhlafiellah Nur Safah Lubis
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 03 Agustus 2002
NIM : 2021406039
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN BISNIS DAPUR JASMINE DI KOTA GARUT
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, 12 Agustus 2024

Yang membuat pernyataan,



Nazhlafiellah Nur Safah Lubis

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 “***PENGEMBANGAN BISNIS DAPUR JASMINE DI KOTA GARUT***” 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 melaksanakan karya Tugas Akhir ini, Penulis banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis akan mengucapkan terimakasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa, karena dengan seizinya penulis bisa melaksanakan serta menyelesaikan tugas akhir ini dengan tempo yang sesuai jadwalnya.
2. Bapak Dr. Anwari Masatip, MM. Par. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, B.A., M.M. Par., CHE. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Politeknik Pariwisata NHI 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.

6. Bapak Dr. Andre Hernowo, SE.,M.Si.,Ak.,CHE. ,selaku pembimbing utama.
7. Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd selaku pembimbing kedua.
8. Seluruh dosen dan staff yang memberikan ilmu dan pengajaran kepada penulis.
9. Anggota keluarga terutama ibu dan kakak yang sudah membantu memberi dukungan dalam perkuliahan dan penyelesaian tugas akhir ini.
10. Teman-teman Formica yang telah memberikan dukungan moral selama 3 tahun perkuliahan.

Penulis berharap semoga dengan laporan penulisan Tugas Akhir ini dapat menambahkan pengalaman 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, April 2024

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	II
KATA PENGANTAR.....	V
DAFTAR ISI.....	VII
DAFTAR GAMBAR.....	X
DAFTAR TABEL.....	XI
EXECUTIVE SUMARRY.....	XII
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 GAMBARAN UMUM BISNIS.....	1
1.2 VISI DAN MISI.....	2
1.3 GAMBARAN UMUM MODEL BISNIS.....	8
1.4 SWOT ANALISIS.....	9
1.5 SPESIFIKASI PRODUK.....	11
1.6 JENIS BADAN USAHA.....	12
1.7 ASPEK LEGALITAS.....	13
BAB II PRODUK.....	15
2.1 DAFTAR DAN DESKRIPSI PRODUK.....	15
2.2 RENCANA PENGEMBANGAN PRODUK.....	16
2.3 ANALISA KEUNGGULAN PRODUK.....	18
2.4 PENYAJIAN DAN KEMASAN PRODUK.....	21
2.5 MEKANISME QUALITY CHECK.....	22

BAB III RENCANA PEMASARAN.....	24
3.1 LAPORAN PENJUALAN DANN PASAR SAAT INI.....	24
3.2 VALIDASI PRODUK.....	29
3.3 KOMPETITOR.....	31
3.4 PROGRAM PROMOSI.....	34
3.5 MEDIA PROMOSI.....	36
3.6 PROYEKSI PENJUALAN.....	37
BAB IV ASPEK SDM DAN OPERASIONAL.....	40
4.1 IDENTITAS OWNER.....	42
4.2 STRUKTUR ORGANISASI.....	42
4.3 JOB ANALYSIS DAN JOB DESCRIPTION.....	42
4.4 MANNING BUDGET.....	43
4.5 LOCATION,FACILITY,DAN EQUIPMENT.....	45
4.6 SERVICE SCAPE.....	46
4.7 ACTION PLAN & REPORT.....	49
BAB V KEUANGAN	50
5.1 METODE PECAATAN AKUNTANSI.....	52
5.2 CAPITAL EXPENDITURE.....	53
5.3 IDENTIFIKASI CASH INFLOW & OUTFLOW.....	61
5.4 PENENTUAN TITIK IMPAS.....	63
5.5 METODE PENILAIAN INVESTASI.....	69
DAFTAR PUSTAKA.....	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Dapur Jasmine.....	x
Gambar 1. 2 Logo Tulisan Dapur Jasmine.....	2
Gambar 1. 3 Logo Dapur Jasmin.....	3
Gambar 1. 4 Business Model Canvas.....	9
Gambar 1. 5 SWOT Matriks	11
Gambar 1. 6 Nasi Bakar Ayam Suwir Kemangi Dapur Jasmine.....	12
Gambar 1. 8 Surat Izin Usaha	14
Gambar 2. 1 Penilai 1	19
Gambar 2. 2 Penilai 2.....	19
Gambar 2. 3 Penilaian Online	19
Gambar 2. 4 Kemasan Box Nasi Bakar	20
Gambar 2. 5 Penyajian Nasi Bakar	21
Gambar 3. 1 Pemilik Dapur Jasmine Menandatangani Perjanjian dengan Salah Satu Lembaga Pemerintah di Kota Garut	34
Gambar 3. 2 Jenis Kelamin	37
Gambar 3. 3 Usia Responden.....	37
Gambar 3. 4 Jenis Pekerjaan Responden	38

Gambar 3. 5 Pengalaman Responden Terhadap Produk Dapur Jasmine	38
Gambar 3. 6 Harga yang Dapur Jasmine Berikan Menurut Responden.....	39
Gambar 3. 7 Varian Baru Menurut Responden	39
Gambar 3. 8 Pendapat Konsumen Terkait Produk Dapur Jasmine Dengan Kompetitor	41
Gambar 3. 9 Salah Satu Media Sosial Dapur Jasmine.....	43
Gambar 3. 10 Contoh Brosur Dapur Jasmine.....	44
Gambar 4. 1 Lokasi Dapur Jasmine	47
Gambar 4. 2 Alat Pembakaran Yang Akan Dikembangkan	49
Gambar 4. 3 Denah Dapur Jasmine	50
Gambar 5. 1 Break Event Point Tahun 1	67
Gambar 5. 2 Break Event Point Tahun 2	67
Gambar 5. 3 Break Event Point Tahun 3	68
Gambar 5. 4 Break Event Point Tahun 5	68

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Perusahaan.....	6
Tabel 1. 2 Data Pemilik 1	6
Tabel 1. 4 Data Pemilik 2	7
Tabel 2. 1 Daftar Menu Dapur Jasmine	15
Tabel 2. 3 Pengembangan Produk	16
Tabel 3. 1 Data Penjualan	23
Tabel 3. 2 Kompetitor Dapur Jasmine	35
Tabel 3. 3 Hasil Penilaian Produk	35
Tabel 3. 4 Tabel Proyeksi Penjualan	41
Tabel 4. 1 Struktur Organisasi Dapur Jasmine	43
Tabel 4. 2 Gaji Karyawan Dapur Jasmine	46
Tabel 4. 3 Equipment Dapur Jasmine	48
Tabel 4. 4 Working Plan	51
Tabel 5. 1 Tangible Investment	53
Tabel 5. 2 Intangible Investment	57
Tabel 5. 3 Working Capital	57
Tabel 5. 4 Total Investment	61
Tabel 5. 5 Income Statement	62

Tabel 5. 6 Lanju Inflasi	62
Tabel 5. 7 Accumulated Cash Flow	70
Tabel 5. 8 IRR Dapur Jasmine	70
Tabel 5. 9 Payback Period Dapur Jasmine.....	71

EXECUTIVE SUMMARY

Nama : Dapur Jasmine

Alamat : Mandala Residence 1 Blok G23, Jalan Sudirman Copong, RT/RW
002/022, Kelurahan Sukamentri, Kecamatan Garut Kota, Jawa Barat

Logo :

Gambar 1. 1 Logo Dapur Jasmine



Sumber : Olahan Penulis, 2022

Deskripsi Singkat :

Nasi bakar adalah produk utama bisnis rumahan Dapur Jasmine. Bisnis ini beroperasi setiap hari dari pukul 05.00 pagi hingga 19.00 malam, dan bekerja sama dengan perusahaan lokal untuk menyediakan makanan untuk acara tertentu. Target pasar utama bisnis ini adalah siswa, mahasiswa, dan karyawan lokal, yang dapat dipesan melalui aplikasi online seperti gojek, shopee food, tosjek, atau melalui WhatsApp dan pesan langsung Instagram.

Daftar Pustaka

. *Jaringan*. (n.d.).

1KOM03313. (n.d.).

9. *Ringkasan*. (n.d.).

ANALISIS BREAK EVEN POINT (BEP) SEBAGAI DASAR PERENCANAAN LABA BAGI MANAJEMEN Oleh: Heru Maruta 1. (n.d.).

Anggraeni, R., & Kunci, K. (2022). Pentingnya Legalitas Usaha bagi Usaha Mikro Kecil dan Menengah. In *Eksaminasi: Jurnal Hukum* (Vol. 1, Issue 2).

BAB II. (n.d.).

BAB II LANDASAN TEORI. (n.d.).

Badan ushaa. (n.d.).

cash.pdf. (n.d.).

Fajarwati, D. (2007). *ANALISIS CASHFLOW (ARUS KAS) SEBAGAI SUMBER INFORMASI BAGI SERIKAT PEKERJA DI WILAYAH KABUPATEN/KOTA BEKASI* (Vol. 1, Issue 2).

Gunawan, S., Wibowo, E. W., Wahyu Wibowo, E., Siswardhani Wahjono, D., & Harahap, S. (n.d.). *PROSEDUR QUALITY CONTROL PADA PT JST INDONESIA*.

kEMASAN. (n.d.).

Neka Fatyandri, A., Susanto, S., Angeline, F., Richelle Chan, K., Go, M., & Surya, P. (2023). Jurnal Mirai Management Analisa Kompetitor hingga Dinamika Kompetitif pada Bisnis Kafe Catarina. *Jurnal Mirai Management*, 8(2), 220–229.

PUSTAKA Landasan Teori, K. A. (n.d.). *BAB II*.

Ruki, U. A. (n.d.). *PENGENALAN TEORI SERVICESCAPE DAN PENERAPANNYA DALAM DESAIN INTERIOR*.

segmen. (n.d.).

Syariah, D., & Islam, D. E. (2017). ANALISIS SWOT DAIAm PeNgemBANgAN BISNIS (Studi pada Sentra Jenang di Desa Wisata Kaliputu Kudus) Istiqomah dan Irsad Andriyanto. In *BISNIS* (Vol. 5, Issue 2).

target bab 3. (n.d.).

TI74392. (n.d.).

UNIKOM_ Tri Arni Rahmawati_ *BAB II*. (n.d.).

Winarko, S. P., & Astuti, P. (2018). <title/>. *JURNAL NUSANTARA APLIKASI MANAJEMEN BISNIS*, 3(2), 9.
<https://doi.org/10.29407/nusamba.v3i2.12143>

A. Rusdiana, *Manajemen Operasi*. (Jakarta: Pustaka Setia, 2014).

Abdul Halim dan Bambang, Supomo, *Akuntansi Manajemen*. (Yogyakarta: BPFE, 2005).

_____, *Analisis Investasi*. Edisi kedua. (Jakarta: Salemba Empat, 2011).

Budisantoso Totok, Triandaru Sigit..*Bank dan Lembaga Keuangan Lain*. (Jakarta: Salemba Empat, 2006).

Bambang Riyanto, *Dasar-Dasar Pembelanjaan Perusahaan*. (Yogyakarta: BPFE, ed. 4, 2010).

Hansen et.all, *Akuntansi Manajerial*. (Jakarta: Salemba Empat, 2011).

Helmi Rony, *Akuntansi Biaya Pengantar untuk Peren caaan dan Pengendalian Biaya Produksi*.(Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi, Universitas Indonesia,1990).

Henry Simamora, *Akuntansi Manajemen*.(Riau: Star Gate Publisher, Edisi ketiga, 2012).

Horngren et. all, *Akuntansi*. (Jakarta: PT. Indeks Kelompok Gramedia, Edisi ke6, 2006).

_____,*Introduction to Management Accounting*. (New Jersey: Pearson Prentice Hall, 2008).

Matz, Usry, dan Hammer, *Akuntansi Biaya Perencanaan dan Pengendalian*. (Jakarta: PT. Gelora Aksara Pratama, 2000).

Mulyadi, *Akuntansi Manajemen 3. Proses Pengendalian Manajemen*.(Yogyakarta: STIE YKPN, Edisi Kesatu, 1993).

_____, Akuntansi Manajemen: Konsep, Manfaat dan Rekayasa. (Yogyakarta : STIE-YKPN, Edisi 8, 1997).

Suhardi dan Purwanto, Statistika Untuk Ekonomi Dan Keuangan Modern. (Jakarta: Salemba Empat, 2004).

Sulek, J. M., Lind, M. R., & Maruchek, A. S. (1995). The impact of customer services intervention and facility design on firm performance. *Management science*, 41 no 11.

Tuzovic, S. (2008). Investigating the concept of potential quality: An exploratory study in the real estate industry. *Managing Service Quality*, Vol. 18 No. 3, 2008, pp. 255-271.

Wakefield, K. L., & Blodgett, J. G. (1994). The important servicescape in leisure services settings. *Journal Services marketing*, Vol. 8 Iss: 3, pp. 66-76.

Zeithaml, V. A., & Bitner, M. J. (2003). *Services marketing integrating customer focus across the firm*. New York: McGraw-Hill.

Zeithaml, V. A., Parasuraman, A., & Berry, L. L. (1990). *Delivering quality service: Balancing customer perceptions and expectations*. New York: The Free Press.