

**PENGEMBANGAN BISNIS KULINER AYAM BAKAR "LESEHAN
SEMBODO" DI KOTA PEKANBARU**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memenuhi Persyaratan Dalam Menempuh
Ujian Akhir Program Diploma III



Oleh : HAPPY AYU SUKMA

NIM : 2021406023

PROGRAM STUDI

SENI KULINER

POLITEKNIK PARIWISATA NHI

BANDUNG

2023

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kami panjatkan kehadiran Tuhan Yesus Kristus, Sang Penebus dan Penyelamat kami, yang telah memberikan berkat, petunjuk, dan kekuatan-Nya sepanjang perjalanan kami dalam menyelesaikan Usulan Penelitian dengan judul “PENGEMBANGAN BISNIS KULINER AYAM BAKAR ”LESEHAN SEMBODO”

DI KOTA PEKANBARU”. Kami juga mengucapkan terima kasih yang setinggi-tingginya kepada seluruh pihak yang sudah mendukung dalam pembuatan Tugas Akhir ini. Dengan demikian, penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Dr.Anwari Masatip, S.Sos.,M.M.Par., CHE, Selaku Direktur PoliteknikPariwisata NHI Bandung.
2. Ni Gusti Made Kerti Utami.,BA.MM.Par.,CHE. Selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik, Kemahasiswaan, dan Kerja sama Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., M.P.Par., Selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Bapak Rusna Purnama, A.Md., S.E., MM. Selaku Ketua Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Drs. Rohyan Sosiadi, M.Pd. Sebagai Pembimbing Utama Penulis, yang telah memberikan arahan, dedikasi waktu, masukan, dan panduan yang berharga kepada penulis dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.
6. Bapak Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.PAR., M.SC. Selaku pembimbing pendamping penulis, yang telah memberikan arahan, dedikasi waktu, masukan, dan panduan yang berharga kepada penulis dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.
7. Seluruh Dosen dan Staff Pengajar Program Studi Seni Kuliner di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
8. Kedua Bapak tercinta. Secara khusus, penulis ingin mengenang Almarhum bapak yang selalu memberikan cinta, dukungan, dan doa yang tak terhingga. Meski tidak bersama kami, semangat dan nasihat Bapak selalu menjadi pendorong utama.
9. Kepada mamak yang selalu memberikan cinta, dukungan, dan doa yang tak terhingga. Terima kasih atas segala pengorbanan, dan dorongannya yang selaludiberikan kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir

ini.

10. Kepada kakak dan adik penulis yang selalu memberikan dukungan dan memberikan sokongan yang bermanfaat bagi penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
11. Seluruh rekan kelas SKU 6A dan SKU 6B Angkatan 2021 dengan dukungannya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir dengan tepat waktu.
12. Kepada seluruh pihak yang tidak dapat diucapkan satu persatu, terimakasih atas semua dukungan dan bantuan dalam menyelesaikan Tugas Akhir.

Bandung 23 April 2024

Happy Ayu Sukma

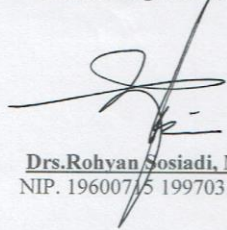
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR /PROYEK AKHIR

PENGEMBANGAN BISNIS KULINER AYAM BAKAR “LESEHAN
SEMOBODO” DI KOTA PEKANBARU

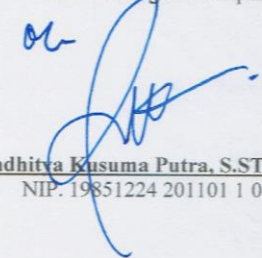
NAMA : Happy Ayu Sukma
NIM : 2021406023
JURUSAN : Hospitaliti
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

Pembimbing Utama,



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

Pembimbing Pendamping,



Mandradhitya Kusuma Putra, S.ST.Par., M.Sc
NIP. 19851224 201101 1 010

Bandung, 14 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



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

NIP. 19710316 199603 2 001

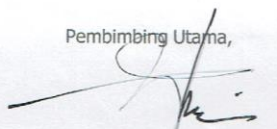
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

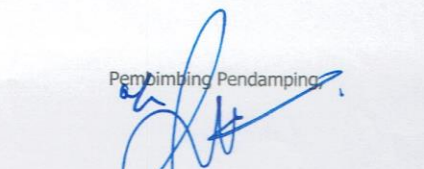
Pengembangan Bisnis Kuliner Ayam Bakar "Lesehan Sembodo" Di Kota Pekanbaru

NAMA : Happy Ayu Sukma
NIM : 2021406023
PROGRAM STUDI : Seni Kuliner

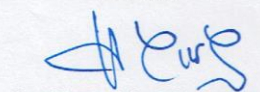
Pembimbing Utama,


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

Pembimbing Pendamping,


Mandradhitva Kusuma Putra, SST.Par., MSc.
NIP. 19851224 201101 1 010

Penguji I,


Nur Komariah, S.Sos., MM.
NIP. 19660606 199303 2 001

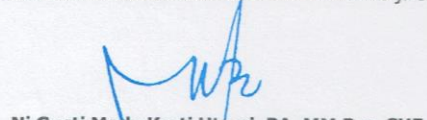
Penguji II,


R. Sondiana Ali Subanda, S.Sos., MM.Par.
NIP. 19720822 200502 1 001

Bandung, 08 Agustus 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 20021 2 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

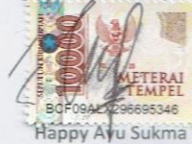
Nama : Happy Ayu Sukma
Tempat/Tanggal Lahir : Wonogiri, 6 Januari 2003
NIM : 2021406023
Program Studi : Seni Kuliner
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:
PENGEMBANGAN BISNIS KULINER AYAM BAKAR "LESEHAN SEMBODO" DI KOTA PEKANBARU
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, 08 April 2024

Yang membuat pernyataan,


Happy Ayu Sukma

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
EXECUTIVE SUMMARY	1
BAB 1	3
DESKRIPSI BISNIS.....	3
1.1 GAMBARAN UMUM BISNIS.....	3
1.1.1Deskripsi bisnis	3
1.1.2Deskripsi Logo dan Nama.....	4
1.1.1Identitas Bisnis (Kontak dan Alamat Perusahaan)	6
1.2Visi dan Misi	7
1.3Gambaran Umum Model Bisnis.....	7
1.4SWOT Analysis.....	8
1.5Spesifikasi Produk.....	9
1.6Jenis/Badan Usaha	10
1.7Aspek Legalitas	10
BAB 2	12
ASPEK PRODUK/JASA	12
2.1Daftar dan Deskripsi produk	12
2.2Rencana Pengembangan Produk/Jasa	13

2.3Analisa Keunggulan Produk/Jasa.....	14
2.4Penyajian dan Kemasan Produk/Jasa	15
2.5Mekanisme Quality Check.....	16
BAB III	18
RENCANA PEMASARAN	18
3.1Laporan Penjualan dan Pasar Saat Ini (Segmen, Target, Positioning)	18
3.1.1Segmen Pasar	18
3.1.2Target.....	20
3.1.3Positioning	21
3.2Rencana Pengembangan Pasar Baru (Segmen, Target, Positioning)	21
3.2.1Segmen.....	21
3.2.2Target.....	22
3.2.3Positioning	23
3.3Validasi Produk	23
3.4Kompetitor	27
3.5Program Promosi.....	29
3.6Media Promosi	29
3.7Proyeksi Penjualan	30
BAB IV	31
ASPEK SDM DAN OPERATIONAL	31
4.1Identitas Owner	31
4.2Struktur Organisasi.....	31
4.3Job Analysis and Job Deskripsi	33
4.4Manning Budget / Anggaran Tenaga Kerja.....	36

4.5Location, Facility, and Equipment	37
4.5.1Location.....	37
4.5.2Facility	38
4.5.3Equipment	38
4.6.Service Scape (Layout)	40
4.7.Action Plan and Report	42
BAB V.....	44
ASPEK KEUANGAN	44
5.1Metode Pencatatan Akuntansi	44
5.5.1Cash Basis (One Shoot Project)	44
5.5.2Accrual Basis (Going Concern)	44
5.2Capital Expenditure (Identifikasi Intial Invesment).....	45
5.2.1Tangible Investment (Depreciation, Terminal Cash Flow)	46
5.2.2Intangible Investment (Amartization).....	48
5.2.3Working Capital (Terminal Cash Flow)	50
5.3 Time Value Of Money (Nilai Waktu Uang)	51
5.3.1Present Value.....	52
5.3.2Future Value	52
5.4Pendanaa Investasi	52
5.4.1Owner's Equity (Modal Sendiri).....	53
5.4.2Debt (Bank/Other Loan)	53
5.5Penentuan Tidak Impas dan Laba Yang Ditetapkan.....	54
5.5.1Variable Cost, Fixed Cost, Mixed Cost.....	54
5.5.2Break Event Point (BEP)	56

5.5.3Cost Volume Profit (CVP).....	57
5.6Identifikasi Cash Inflow & Outflow	58
5.6.1Operating Budget	59
5.6.2Cash Flow Projection	59
5.6.3Pengaruh Makro Ekonomi (Ifiasi, Pertumbuhan Ekonomi dll)	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN.....	63

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Daftar Kompetitor Lesehan Sembodo.....	28
Tabel 3. 2 Proyeksi Pendapatan Ayam Bakar 1 Tahun Terakhir	30
Tabel 4. 1 Job Analysis dan Job Describtion Owner	33
Tabel 4. 2 Job analysis dan Job Describtion Cashier	33
Tabel 4. 3 Job Analysis dan Job Deskribtion cook	34
Tabel 4. 4 Job Analysis dan Job Deskribtion staff.....	35
Tabel 4. 5 Job Analysis dan Job Deskribtion Dishwasher	36
Tabel 4. 6 Perhitungan Anggaran Tenaga Kerja di Lesehan Sembodo	37
Tabel 4. 7 Rencana Pengembangan equipment Lesehan Sembodo	40
Tabel 4. 8 Action plan	43
Tabel 5. 1 Tangible Invesment Lesehan Sembodo	47
Tabel 5. 2 Intangible Invesment Lesehan Sembodo	49
Tabel 5. 3 Working Capital Lesehan Sembodo	51
Tabel 5. 4 Income Steatment Lesehan Sembodo	56
Tabel 5. 5 BEP Lesehan Sembodo	57
Tabel 5. 6 Cash Flow Lesehan Sembodo	58
Tabel 5. 7 Cash In Flow Lesehan Sembodo.....	59

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Lokasi Lesehan Sembodo	6
Gambar 1. 2 Bisnis Model Canvas Lesehan Sembodo	8
Gambar 1. 3 Swot Analysis Lesehan Sembodo.....	9
Gambar 2. 1 Daftar Menu Lesehan Sembodo	13
Gambar 2. 2 Kemasan Produk Lesehan Sembodo	16
Gambar 3. 1 Pemesanan Ayam Bakar.....	25
Gambar 3. 2 Kualitas Rasa.....	25
Gambar 3. 3 Harga Produk yang ditawarkan	26
Gambar 3. 4 Ketertarikan Konsumen Terhadap Ayam Bakar Anglo.....	26
Gambar 3. 5 Harga yang ditawarkan	27
Gambar 4. 1 STRUKTUR ORGANISASI LESEHAN SEMBODO.....	32
Gambar 4. 2 JUMLAH PEGAWAI	32
Gambar 4. 3 Location Lesehan Sembodo	38
Gambar 4. 4 Area bagian deoan Lesehan Sembodo.....	41
Gambar 4. 5 Area tempat makan Lesehan sembodo.....	41
Gambar 4. 6 Area Produksi Lesehan Sembodo.....	42
Gambar 4. 7 Area pembuatan minuman, pencucian equipment dan utensil	42

EXECUTIVE SUMMARY

Nama : Lesehan Sembodo

Alamat: Jalan Raya Minas, Km 6 Perawang, Kecamatan.

Tualang, Kabupaten Siak, Riau 28772

Logo :



Deskripsi produk :

Perencanaan pengembangan Lesehan Sembodo adalah proses pengembangan dari segi penyajiannya yang awalnya disajikan diatas piring dan dikembangkan menjadi diatas anglo .yang terbuat dari tanah liat. Dibakar menggunakan arang sehingga konsumen dapat menikmati makanan dan merasakan unsur tradisional serta mencari pengalaman kuliner yang autentik dan unik dalam hidangan ayam bakar tersebut. Penulis juga membuat varian sambel yaitu sambal korek dan sambal kecap. Sambal korek merupakan sambal yang rasanya dominan pedas sehingga sambal ini cocok disajikan dengan

ayam bakar dan untuk sambal kecap itu sendidri merupakan sambal yang rasanya adalah dominan manis pedas sehingga cocok disajikan dengan makanan yang metode masakannya adalah di grill atau dibakar. lesehan sembodo memiliki target pasar utama yaitu semua Masyarakat, saat ini pelanggan dari lesehan sembodo kebanyakan bekerja di industri sehingga lebih mencari makan Bersama keluarga, maka dari itu lesehan sembodo menawarkan penyajian baru. Model bisnis yang digunakan lesehan sembodo yaitu media online ataupun offline untuk online nyaitu sendiri seperti gofood dan untuk media offline. Kita menawarkan 3 outlet yang berdiri, sehingga konsumen dapat lebih mudah mengunjungi lesehan sembodo tersebut. keunggulan bersaing lesehan sembodo yaitu dengan memberikan pelayanan terbaik dengan cara penyajian makanan yang cepat dan dapat memuaskan pelanggan dengan produk yang berkualitas, serta bahan bahan yang berkualitas tinggi sehingga pelanggan dapat datang Kembali ke lesehan sembodo.

DAFTAR PUSTAKA

Adiwena, B., Bentri, S. A., Elson, S., Fernando, S., Leonardo, L., Prado, P., & Martino, R. (2023). Redesain Logo Sebagai Upaya Memperkuat Identitas Merek UD.Usahabaru. *Artika*, 7(1), 13-24.

Aghivirwiati, G. A., SH, M., Poniah Juliawati, A., Thorman Lumbanraja, S. E., Ps,C., Nanang Qosim, S. E., ... & Liow, F. E. R. (2022). *Manajemen Kualitas*. Cendikia Mulia Mandiri.

Anggraini, D., Hidayat, N., & Arga, K. I. (2023). PENGEMBANGAN MEDIA PEMBELAJARAN VIDEO PADA MATERI BENTUK-BENTUK BADAN USAHA UNTUK MENINGKATKAN HASIL BELAJAR EKONOMI BISNIS PESERTA DIDIK KELAS X AKL SEMESTER GENAP SMK MUHAMMADIYAH 2 BANDAR LAMPUNG TAHUN PELAJARAN 2022/2023. *Ekonomia: Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Ekonomi*, 5(1), 135-142.

Januariyansah, S. (2018). Analisis Desain Logo Berdasarkan Teori: Efektif Dan Efisien. *Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta*.

Kamaluddin, I. H. A., & Patta Rapanna, S. E. (2017). *Administrasi bisnis* (Vol. 1).

Sah Media.

Maulana, Yogi Sugiarto, and Alisha Alisha. "Inovasi produk dan pengaruhnya terhadap minat beli konsumen (Studi kasus pada Restoran Ichi Bento Cabang Kota Banjar)." *Inovbiz: Jurnal Inovasi Bisnis* 8.1 (2020): 86-91.

Nasution, Muhammad Fakhru Rizky. "Pengaruh promosi dan harga terhadap minatbeli perumahan obama PT. Nailah Adi Kurnia SEI Mencirim Medan." *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis* 14.2 (2014).

Mujahidin, Ali, and Ifa Khoirianingrum. "Analisis Segmentasi, Targeting, Positioning (STP) pada Zakiyya House Bojonegoro." *Prosiding Seminar Nasional Unimus*. Vol. 2. 2019.

Tania, Debby. "Market segmentation, targeting, dan brand positioning dari Winston Premier Surabaya." *Jurnal Strategi Pemasaran* 2.1 (2014): 1-7.

Andespa, Roni. "Strategi Industri Perbankan di Sumatera Barat: Pemilihan Segmentasi Pasar untuk Menciptakan Pelayanan yang Memuaskan." *Maqdis: Jurnal Kajian Ekonomi Islam*

Sani, Sri Aderafika, and Nuri Aslami. "Strategi Pemasaran STP (Segmenting, Targeting, Dan Positioning) Pada Produk Kecantikan House Of Beauty Cabang Kota Pematangsiantar." *MAMEN: Jurnal Manajemen* 1.1 (2022): 18-26.1.1 (2016): 47-62.

Sugiarti, Endang, Mukrodi Mukrodi, and Syamsi Mawardi. "Manajemen Sumber Daya Manusia." (2022).

Andrean, Vincentius Leo. "Perancangan Job Analysis Divisi Produksi Pada Perusahaan CV. Jafas." *Jurnal Performa: Jurnal Manajemen dan Start-up Bisnis* 1.4 (2016): 407-413.