

**PERENCANAAN BISNIS KEDAI MINUMAN TRADISIONAL
INDONESIA DI BOGOR**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Untuk Menempuh Studi Pada
Program Diploma III



Oleh :

GILBERT FEBRIAN

Nomor Induk Mahasiswa : 2020407027

PROGRAM STUDI TATA HIDANG

JURUSAN HOSPITALITI

POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Gilbert Febrian
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 16 September 2002
NIM : 2020407027
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir yang berjudul:
“PERENCANAAN BISNIS KEDAI MINUMAN TRADISIONAL DI BOGOR”. ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh pihak lain atau dengan cara yang 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 ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan pihak lain atau orang 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 ini dapat ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya

nyatakan di atas, atau melanggar etika keilmuan, dan terdapat klaim kepada 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 maupun peraturan-peraturan terkait lainnya.

4. Demikian Surat Pernyataan ini dibuat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 12 Juni 2024

Yang membuat pernyataan,



(Gilbert Febrian)

LEMBAR PENGESAHAN

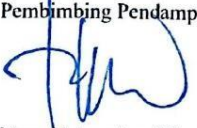
**"PERENCANAAN BISNIS KEDAI MINUMAN TRADISIONAL
INDONESIA DI BOGOR"**

NAMA : GILBERT FEBRIAN
NIM : 2020407027
JURUSAN : HOSPITALITI
PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,


Dodi Affandi, SS., MM.Par.
NIP. 19781015 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,


Ridwan Iskandar, SE., MM.

Bandung, 12 Juni 2024

Mengetahui,

Kabag. Administrasi Akademik Kemahasiswaan dan Kerjasama,



Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., M.M.Par., CHE.
NIP. 19710316 199603 2 001

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL TUGAS AKHIR

PERENCANAAN BISNIS KEDAI MINUMAN TRADISIONAL DI BOGOR

NAMA : Gilbert Febrian
NIM : 2020407027
PROGRAM STUDI : Tata Hidang

Pembimbing Utama,


Dodi Affandi, SS., MM.Par.
NIP. 19781015 200502 1 001

Pembimbing Pendamping,


Ridwan Iskandar, SE., MM.

Penguji I,


Syaeful Muslim, S.pd., M.M.
NIP. 197210192005021001

Penguji II,


Dhony Yusuf Amier, S.Sos., M.M.Par.
NIP. 19610226 199603 1 001

Bandung, 9 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. Anwar Masatip., MM.Par., CEE
NIP 19750415 200212 1 001



KATA PENGANTAR

Puji dan syukur Penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan kasih karuniaNya sehingga Penulis dapat menyelesaikan Tugas akhir ini dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS KEDAI MINUMAN TRADISIONAL INDONESIA DI BOGOR”**

Tugas akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan akademis dalam menyelesaikan studi program Diploma III di Politeknik Pariwisata NHI Bandung jurusan Hospitaliti program studi Tata Hidang.

Dalam melakukan penyusunan Tugas akhir ini Penulis menemui banyak sekali rintangan dan hambatan, namun banyak pihak yang telah memberikan bantuan moral, material, dan spiritual kepada Penulis. Oleh karena itu Penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada pihak – pihak yang telah membantu dalam Penyusunan Tugas akhir ini yaitu :

1. Bapak Dr. Anwari Masatip, M.M. Par., CEE. selaku Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
2. Ibu Ni Gusti Made Kerti Utami, BA., MM.Par., CHE selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan dan Kerjasama Politeknik Priwisata NHI Bandung.
3. Bapak Pudir Saepudin, S.ST.Par., MP.Par., CHE selaku Ketua Jurusan Hospitaliti Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
4. Ibu Hanna Daniati, S.I.Kom., M.M.Par., CHE. selaku Ketua Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak Dodi Affandi., SS., MM.Par. selaku pembimbing utama Penulis yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing serta mengoreksi dan memberikan ide dan masukan kepada Penulis.
6. Bapak Ridwan Iskandar, SE., MM. selaku pembimbing pendamping Penulis yang telah memberikan waktu serta arahan dalam menyusun Penulisan tugas akhir.

7. Seluruh Dosen dan Staff Program Studi Tata Hidang yang telah membimbing dan memotivasi Penulis dalam menyusun tugas akhir ini.
8. Keluarga Penulis tercinta yang selalu memberikan doa, perhatian serta motivasi semangat kepada Penulis.
9. Rekan – rekan kelas TAH 6A Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
10. Rekan – Rekan Angkatan 2020 Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
11. Serta seluruh pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu – persatu oleh Penulis yang telah membantu dan mendukung dalam Penulisan tugas akhir ini.

Penulis menyadari bahwa sepenuhnya dalam Penulisan tugas akhir ini masih sangat jauh dari kata sempurna untuk memenuhi syarat ilmiah, oleh karena itu Penulis sangat mengharapkan masukan dan saran guna membangun dan menyempurnakan isi dari tugas akhir ini.

Bandung, 12 Juni 2024

Gilbert Febrian

DAFTAR ISI

PERNYATAAN MAHASISWA.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xii
EXECUTIVE SUMMARY.....	xiii
BAB I DESKRIPSI BISNIS.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Gambaran Umum Bisnis	4
1. Deskripsi Bisnis	4
2. Deskripsi Logo dan Nama	6
3. Identitas Bisnis.....	9
C. Visi dan Misi	10
D. Analisis SWOT.....	11
E. Spesifikasi Produk.....	14
F. Jenis Badan Usaha.....	15
G. Aspek Legalitas	16
BAB II ASPEK PRODUK.....	17
A. Daftar dan Deskripsi Produk	17

B. Analisa Keunggulan Produk.....	20
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	21
D. Penyajian dan Kemasan Produk	25
E. Mekanisme Quality Check	27
BAB III RENCANA PEMASARAN.....	29
A. Riset Pasar	29
B. Validasi Produk	32
C. Kompetitor.....	35
D. Program Pemasaran	36
E. Media Pemasaran	38
F. Proyeksi Penjualan	39
BAB 4 ASPEK SDM DAN OPERASIONAL	42
A. Identitas Owner/Founder	42
1. Identitas Diri	42
2. Riwayat Pendidikan	42
3. Pengalaman Kerja.....	42
B. Struktur Organisasi.....	43
C. Job Analysis dan Job Description.....	44
D. Anggaran Tenaga Kerja.....	47
E. Service Scape (Layout/Flow)	48
BAB V ASPEK KEUANGAN.....	52
A. Metode Pencatatan Akuntansi	52
1. Metode Kas (Cash Basis).....	52

2. Metode Akrua! (<i>Acrual Basis</i>).....	52
B. Capital Expenditure (Identifikasi Initial Investment).....	53
1. <i>Tangible Investment</i>	53
2. <i>Intangible Investment</i>	55
3. <i>Working Capital (Terminal Cash Flow)</i>	57
C. <i>Time Value Of Money (Nilai Waktu Luang)</i>	57
1. <i>Present Value</i>	58
2. <i>Future Value</i>	58
D. Pendanaan Investasi.....	58
1. <i>Owner's Equity</i>	58
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	59
1. <i>Variable Cost, Fixed Cost, Mixed Cost</i>	59
2. <i>Break Even Point</i>	61
3. <i>Cost Volume Profit</i>	61
F. Identifikasi <i>Cash Inflow & Outflow</i>	62
1. <i>Operationg Budget</i>	63
2. <i>Cash Flow Projection</i>	63
3. Pengaruh Makro Ekonomi.....	64
DAFTAR PUSAKA.....	66
DAFTAR LAMPIRAN.....	71

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. 1 DAFTAR AKUN SOSIAL MEDIA DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	9
Tabel 1. 2 ANALISIS MATRIX SWOT	13
Tabel 2. 1 DESKRIPSI PRODUK DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	18
Tabel 2. 2 RESEP BIR KOTJOK.....	18
Tabel 2. 3 DAILY SHIFT SCHEDULE.....	22
Tabel 2. 4 ASPEK KEBUTUHAN PRODUKSI	23
Tabel 2. 5 KEMASAN PRODUK DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	26
Tabel 2. 6 MEKANISME PENGENDALIAN KUALITAS DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	27
Tabel 3. 1 DAFTAR KOMPETITOR	36
Tabel 3. 2 PROGRAM PEMASARAN.....	37
Tabel 3. 3 KODE MENU DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS.....	40
Tabel 3. 4 PROYEKSI PENJUALAN DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	41
Tabel 3. 5 PROYEKSI PENJUALAN DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	41
Tabel 4. 1 ANGGARAN TENAGA KERJA KEDAI DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	47
Tabel 4. 2 DESKRIPSI ACTION PLAN KEDAI DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	51
Tabel 4. 3 REPORT ACTION PLAN KEDAI DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	51
Tabel 5. 1 TARIF DEPRESIASI BERDASARKAN UNDANG-UNDANG.....	54
Tabel 5. 2 TANGIBLE INVESTMENT KEDAI DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	55

Tabel 5. 3 INTANGIBLE INVESTMENT KEDAI DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	56
Tabel 5. 4 TARIF AMORTISASI MENURUT UNDANG - UNDANG	56
Tabel 5. 5 WORKING CAPITAL KEDAI DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	57
Tabel 5. 6 TOTAL PENGELUARAN DANA KEDAI DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	59
Tabel 5. 7 VARIABLE COST, MIXED COST, FIXED COST KEDAI DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS.....	60
Tabel 5. 8 BREAK EVEN POINT DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS.....	61
Tabel 5. 9 COST VOLUME PROFIT KEDAI DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	62
Tabel 5. 10 INCOME STATEMENT KEDAI DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	63
Tabel 5. 11 CASH IN FLOW & OUT FLOW KEDAI DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	64

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
Gambar 1. 1 TAMPAK LUAR	3
Gambar 1. 2 TAMPAK DALAM	4
Gambar 1. 3 DESAIN LOGO DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	7
Gambar 1. 4 LOKASI USAHA DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	9
Gambar 1. 5 TEMPAT USAHA DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	10
Gambar 2. 1 DESIGN MENU DWIPANTARA NUSANRA DRINKS.....	19
Gambar 3. 1 VALIDASI PRODUK (USIA).....	32
Gambar 3. 2 VALIDASI PRODUK (TEMPAT TINGGAL)	33
Gambar 3. 3 VALIDASI PRODUK (PEKERJAAN)	33
Gambar 3. 4 VALIDASI PRODUK (KETERTARIKAN).....	34
Gambar 3. 5 VALIDASI PRODUK (KETERTARIKAN).....	34
Gambar 3. 6 VALIDASI PRODUK (KETERTARIKAN).....	35
Gambar 3. 7 CONTOH KONTEN PROMOSI MEDIA SOSIAL INSTAGRAM.....	39
Gambar 4. 1 STRUKTUR ORGANISASO DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	43
Gambar 4. 2 LAYOUT DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	49
Gambar 4. 3 LAYOUT DWIPANTARA NUSANTARA DRINKS	49

EXECUTIVE SUMMARY

Nama : *Dwipantara Nusantara Drinks*

Lokasi : Jl. SuryaKencana No 81, Bogor

Tema : Kedai Minuman Tradisional

Logo



Penjelasan Singkat:

Dwipantara Nusantara Drinks merupakan sebuah kedai minuman tradisional indonesia yang menjual produk berupa minuman tradisional indonesia yang diambil dari beberapa daerah besar yang ada di indonesia. *Dwipantara* sendiri diambil dari bahasa sansakerta yaitu *Dwipa* berarti pulau dan “antara” berarti luar tanah sebrang yang memiliki arti serupa dengan nusantara. Dengan menjual minuman tradisional

dengan berbahan dasar rempah yang asli tanpa bahan pengawet menjadi salah satu kelebihan dari kedai *Dwipantara Nusantara Drinks*. Kedai ini akan berlokasi di Jl. SuryaKencana No. 81, Bogor. Dikarenakan di jalan SuryaKencana merupakan pusat kuliner di Kota Bogor.

DAFTAR PUSAKA

- Arman, S., (2008), *Visi Dan Misi Perusahaan*, The Global Source for Summaries &Reviews.
- Asyhadie, Zaeni. *Hukum Bisnis Prinsip dan Pelaksanaannya di Indonesia*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada, 2008.
- Atmodjo, Marsum Widjojo. 2004. *Bar, Minuman, dan pelayanannya*, Edisi II. Yogyakarta: Andi.
- Badan Pusat Statistik Kota Bogor (2014-2015). *DATA LUAS KOTA BOGOR 2014-2015*.
- Badan Pusat Statistik Kota Bogor (2021). *DATA KUNJUNGAN WISATAWAN KE KOTA BOGOR 2021*.
- Badan Pusat Statistik Kota Bogor (2022). *DATA JUMLAH PENDUDUK KOTA BOGOR 2022*. Dipetik Juni 22, dari Badan Pusat Statistik Kota Bogor.
- Badan Pusat Statistik Kota Bogor (2022). *DATA PEKERJA DI KOTA BOGOR 2022*.
- Brealey, R. A., Myers, S. C., & Marcus, A. J. (2012). *Fundamentals of Corporate Finance*. McGraw-Hill.
- Brigham, E. F., & Ehrhardt, M. C. (2008). *Financial Management: Theory and Practice*. South-Western Cengage Learning.
- Chandra, R. W. (2016). *Usaha Penjualan Tiket Penerbangan dan Voucher Hotel Secara Online “Klikbooking.com”*/Ricky Wijaya Chandra/79120052/Pembimbing: Wiwin Prastio.

- David, F. R. (2005). *Strategic Management: Concepts and Applications*. Pearson Prentice Hall.
- DIAN, O. (2023). *ANALISIS KEBERLANJUTAN INDUSTRI PENGGILINGAN PADI DAN BATU BATA DI KABUPATEN PRINGSEWU* (Doctoral dissertation, UNIVERSITAS LAMPUNG).
- Djarwanto. (2016). *Akuntansi Biaya (Edisi Revisi)*. Yogyakarta: CV. Pustaka Cendekia Cipta.
- Ehrhardt, M. C., Brigham, E. F., & Ford, J. R. (2013). *Financial Management: Theory and Practice*. Cengage Learning.
- Fandy Tjiptono. 2015. *Strategi Pemasaran*, Edisi 4, Andi Offset, Yogyakarta
- Farr, M. J., Zimmerman, R. C., & Dyckman, S. E. (2018). *International Financial Reporting and Corporate Governance*. Cengage Learning.
- Freddy Rangkuti, *Analisis SWOT Teknik Membedah Kasus Bisnis*, (Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2013), hal.193
- Gitman, Lawrence J. & Joehnk, Michael D. (2018). *Foundations of Financial Analysis*. Prentice Hall.
- Handayaniingrat, Soewarno. 2016. Pengantar Studi Ilmu Administrasi dan Manajemen Jakarta : Toko Gunung Agung
- Hansen, D. R., & Mowen, M. E. (2011). *Manajemen Biaya: Analisis dan Kontrol* (Edisi 10). Jakarta: Penerbit Erlangga.

- Harahap, S. (2016). *Analisa Biaya*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- James A. Stoner, R. Edward Freeman, & Daniel R. Gilbert (2019)(*Struktur organisasi*) Buku management edisi 9
- Kartika, J. D., & Wijaya, R. S. (2015). *Logo: Visual Asset Development*. (Ima, Ed) (1st ed). Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Kasmir. (2011). *Manajemen Keuangan*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Kotler Keller (2022). *Manajemen Pemasaran*, (Edisi ke 6). ANDI
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Manajemen pemasaran* (15th ed.). Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2021). *Manajemen pemasaran* (15th ed.). Pearson Education.
- Krugman, P. R., & Wells, R. Z. (2017). *Economics* (5th ed.). Worth Publishers.
- Labib, M. A. M., & Wibawa, B. M. (2019). *Analisis Peta Kompetitor Industri Mobile Payment di Indonesia*. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 8(1), 21-26.
- Liany, (2016). Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Kedai Kopi XYZ.
- Lovelock dan Patterson (2011) dalam bukunya "*Services Marketing: Creating and Delivering Value*"
- Lukman Syamsuddin (2007:410) dalam bukunya "*Manajemen Keuangan: Teori dan Praktik*"

Malhotra (2005). *Riset Pemasaran*. Jilid I. Edisi 4. Jakarta: Indeks Kelompok.
Gramedia. Singarimbun.

Mauliansyah, R. (2017). *Pengaruh Positioning terhadap Keputusan Pembelian Sepeda Motor Honda di Kota Langsa*. *Jurnal Manajemen dan Keuangan*, 6(2), 818-826.

Mulyadi (2010). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: CV. Pustaka Cendekia Cipta.

Mulyadi (2016) dalam bukunya "*Akuntansi Keuangan*" (edisi ketujuh),

Mulyana, D. (2013). *Sosiolinguistik: Sebuah Pengantar*. Bandung: PT Refika Aditama.

Mondy, R. W., & Martocchio, J. L. (2016). *Human resource management*. Pearson Prentice Hall.

Nawawi, Hadari. (2011). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.

Prasetyo, L. D., Moniharapon, S., & Loindong, S. (2017). *Pengaruh faktor-faktor segmentasi demografis dan segmentasi psikografis terhadap keputusan pembelian pada Matahari Department Store Mtc Manado*. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 5(2).

Robbins, S. P., & Coulter, M. (2011). *Management Essentials: Concepts and Applications*. Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall.

Sari, M. (2023). *Perancangan UI/UX Aplikasi Berbasis Mobile Untuk Pembatas Aktivitas Anak Dalam Menggunakan Smartphone* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Ar-Raniry).

- Setiawan, I. (2018, March). *Analisis segmentasi, penentuan target, dan posisi pasar pada holland bakery samarinda*. In *Prosiding SNMEB (Seminar Nasional Manajemen dan Ekonomi Bisnis)*.
- Subakti, A. G. (2014). *Analisis kualitas pelayanan di restoran saung mirah, bogor*. *Binus Business Review*, 5(1), 49–56.
- Sukirno, Sadono. 2010. *Mikro Ekonomi Teori Pengantar*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- Suwardjono. 2016. *Teori Akuntansi Perekayasaan Pelaporan Keuangan Edisi Ketiga*. Yogyakarta: BPFE.
- Tamaya, D., & Mulyono, J. (2023). *Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan, Cita Rasa, Harga, Dan Pemasaran Terhadap Minat Pelanggan Di Hasan Bakery Cikarang*. *Jurnal Mirai Management*, 8(2), 249-263.
- WANGI, A. N. K. (2023). *ANALISIS BREAK EVEN POINT (BEP) PADA PERABOT PANCA JAYA KASANG PUDAK* (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Sriwijaya).
- Winarti, S. 2006. *Minuman Kesehatan*. Trubus Agrisarana: Surabaya Mursid 2014 (produk).
- Wulandari, S..D., dan Amelia, 2012, *Pengendalian Kualitas Produksi di PT. Nutrifood Indonesia Dalam Upaya Mengendalikan Tingkat Kerusakan (Defect) Dus Produk Sweetener Dengan Menggunakan Statistical Proces Control (SPC)*, *Economicus*, vol 05, hal 37, STIE Dewantara.