

PERENCANAAN BISNIS KEDAI HERBAL DI BRAGA KOTA BANDUNG

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Disusun oleh:

Raid Naufal Shatrie

Nomor Induk Mahasiswa : 2020407103

**JURUSAN HOSPITALITI
PROGRAM STUDI TATA HIDANG
POLITEKNIK PARIWISATA NHI BANDUNG**

2024

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Raid Naufal Shatrie
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 28 Februari 2001
NIM : 2020407103
Program Studi : Tata Hidang
Jurusan : Hospitaliti

Dengan ini saya menyatakan bahwa :

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir yang berjudul:

Rencana Bisnis “Kedai Herbal “Mejamu” di Braga Kota Bandung”

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, 25 Juni 2024

Yang m


METERAL TEMPEL
F1ALX212125747
Raid Naufal Shatrie
2020407103

LEMBAR PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

" PERENCANAAN BISNIS KEDAI HERBAL DI BRAGA KOTA
BANDUNG"

NAMA : RAID NAUFAL SHATRIE

NIM : 2020407103

PROGRAM STUDI : TATA HIDANG

Pembimbing Utama,



Dr. Wisnu Bawa Tarunajaya, SE., MM.

NIP. 19620901 198703 1 001

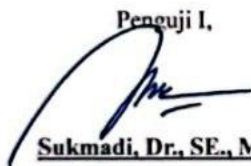
Pembimbing Pendamping,



Deden Rudy Mustafa, S.Sos., MM.

NIP. 19690718 199103 1 009

Penguji I,



Sukmadi, Dr., SE., MM.

NIP. 19700810 200605 1 001

Penguji II,



Retno Budi Wahvuni, Dra., MM., CHE.

NIP. 19620730 198803 2 001

Bandung, 12 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, S.Sos., M.M.Par., CEE.

NIP. 19750415 200212 1 001

KATA PENGANTAR

Dengan ucapan syukur penulis kepada Tuhan Yang Maha Kuasa, karena atas Berkat dan Kasih-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir dengan judul **“PERENCANAAN BISNIS KEDAI HERBAL DI BRAGA KOTA BANDUNG”**.

Penyusunan Tugas Akhir ini merupakan salah satu kewajiban yang harus dipenuhi sebagai syarat kelulusan dalam pendidikan Diploma III di Program Studi Tata Hidangan Jurusan Perhotelan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Tugas Akhir ini juga merupakan bentuk konkret dari penerapan pengetahuan yang diperoleh penulis selama masa studi di Program Studi Tata Hidangan Jurusan Perhotelan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Penyusunan Tugas Akhir ini penulis mendapatkan begitu banyak motivasi, kritik dan saran, serta keterangan dari pihak sebagaimana merupakan pengalaman yang tidak dapat diukur oleh apapun. Dengan segala hormat perkenalkanlah penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulisan Tugas Akhir ini, yaitu :

1. Bapak Anwari Masatip., MM.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 Pariwisata 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., Mm. Par., CHE. Selaku Ketua Program Studi Tata Hidangan Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan Pembimbing Akademik yang sudah memberikan bimbingan, saran, waktu serta menjadi motivator sehingga penulis dapat menyelesaikan masa pembelajaran di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
5. Bapak, DR. Wisnu Bawa Tarunajaya, SE.,MM, Selaku Pembimbing I yang telah memberikan bimbingan serta arahan, ide, dan dorongan sebagai motivator sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini.
6. Bapak, Deden Rudy Mustafa, S.Sos, M.M Selaku pembimbing II yang telah memberikan bimbingan serta arahan, ide, dan dorongan sebagai motivator sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan Tugas Akhir ini.
7. Seluruh Dosen, Staff dan Tenaga Pengajar khususnya dari Program Studi Tata Hidangan yang telah memberikan pengetahuan dan motivasi bagi penulis selama berkuliah di Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

8. Orang Tua penulis karena telah sangat sabar memberikan dukungan dan semangat juga arahan bagi penulis selama proses perkuliahan sehingga selesainya penyusunan Tugas Akhir.
9. Seluruh teman-teman dari kelas TAH 6B yang terus memberikan saran dan semangat kepada penulis hingga Tugas Akhir ini diselesaikan.

Penulis juga mengakui bahwa Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu, diharapkan pengertian jika terdapat kesalahan dalam penggunaan tata bahasa dan teknik penulisan dalam Tugas Akhir ini. Penulis berharap agar proposal perencanaan ini dapat memberikan manfaat, terutama bagi penulis sendiri dan juga bagi pihak lainnya.

Akhirnya dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih dan penulis juga mengharapkan kritik dan saran serta masukan dari semua pihak demi dapat memperbaiki serta membangun bagi Tugas Akhir ini.

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
EXECUTIVE SUMMARY	x
BAB I	1
PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Usaha	1
B. Gambaran Umum Bisnis	4
1. Deskripsi Bisnis	4
2. Deskripsi Nama dan Logo.....	5
GAMBAR 1.1 LOGO USAHA	7
GAMBAR 1.2 LOKASI USAHA.....	8
C. Visi dan Misi.....	8
1. Visi	8
2. Misi.....	9
D. SWOT Analysis.....	10
1. Strengths.....	10
2. Weaknesses	11
3. Opportunities	11
4. Threats	12
E. Spesifikasi Produk.....	12
F. Jenis Badan Usaha.....	13
G. Aspek Legalitas	15
BAB II	17
ASPEK PRODUK.....	17
A. Daftar Produk dan Deskripsi Produk	17
1. Daftar Produk	18
GAMBAR 2.1 DESAIN MENU.....	19
2. Deskripsi Produk.....	20
TABEL 2.1 DESKRIPSI HARGA PER PORSI SUSU EMAS.....	21
TABEL 2.2 DESKRIPSI HARGA PER PORSI SARI ASAM JAWA	23
TABEL 2.3 DESKRIPSI HARGA PER PORSI JAHE ASAM PANDAN ...	25

TABEL 2.4 DESKRIPSI HARGA PER PORSI EMPON-EMPON.....	27
TABEL 2.5 DESKRIPSI HARGA PER PORSI TEH OSMANTHUS.....	28
TABEL 2.6 DESKRIPSI HARGA PER PORSI TEH CHAMOMILE.....	29
TABEL 2.7 DESKRIPSI HARGA PER PORSI TEH CAMELLIA.....	30
TABEL 2.8 DESKRIPSI HARGA PER PORSI TEH MELATI	31
B. Analisa Keunggulan Produk	32
C. Penentuan Kapasitas dan Rencana Produksi	33
D. Penyajian dan Kemasan Produk.....	34
GAMBAR 2.2 CONTOH PENYAJIAN JAMU... ..	35
GAMBAR 2.3 CONTOH PENYAJIAN TEH DAN TESANE... ..	36
E. Mekanisme Quality Check.....	36
BAB III.....	38
RENCANA PEMASARAN	38
A. Riset Pasar (Segmen, Target, Positioning)	38
1. Segmentasi Geografis.....	38
2. Segmentasi Demografis.....	38
3. Segmentasi Psikografi	39
4. Segmentasi Perilaku	39
B. Validasi Produk	40
GAMBAR 3.1 PIE CHART KUESIONER MEJAMU	41
C. Kompetitor.....	44
TABEL 3.1 DAFTAR PESAING.....	45
D. Program Marketing.....	45
1. Product	45
2. Price.....	46
3. Place	46
4. Promotion	46
TABEL 3.2 PROGRAM PROMOSI.....	47
E. Media Pemasaran	48
GAMBAR 3.2 FLYER MEJAMU	49
F. Proyeksi Penjualan	50
TABEL 3.3 PROYEKSI PENJUALAN.....	51
BAB IV	52
ASPEK SUMBER DAYA MANUSIA DAN OPERASIONAL	52
A. Identitas Owner	52

TABEL 4.1 IDENTITAS OWNER.....	52
B. Struktur Organisasi.....	53
C. Job Analysis dan Job Description	55
1. Job Analysis	55
2. Job Description.....	56
TABEL 4.2 JOB DESCRIPTION	57
D. Anggaran Tenaga Kerja (Manning Budget)	58
TABEL 4.3 ANGGARAN TENAGA KERJA	59
E. ServiceScape (Layout/Flow)	59
GAMBAR 4.1 LAYOUT MEJAMU	60
GAMBAR 4.2 INTERIOR MEJAMU.....	61
F. Action Plan & Report.....	62
TABEL 4.4 ACTION PLAN MEJAMU	63
BAB V.....	65
ASPEK KEUANGAN.....	65
A. Metode Pencatatan Akuntansi.....	65
1. Metode Pencatatan Kas (Cash Basis).....	66
2. Metode Pencatatan Akrua (Accrual Basis)	66
B. Identifikasi Initial Investment (Capital Expenditure).....	67
1. Tangible Investment	68
TABEL 5.1 TANGIBLE INVESTMENT MEJAMU	69
2. Intangible Investment.....	69
TABEL 5.2 INTANGIBLE INVESTMENT MEJAMU	70
3. Working Capital	71
TABEL 5.3 WORKING CAPITAL	72
C. Nilai Waktu Uang (Time Value of Money)	73
1. Diskon dan Nilai Kini	73
TABEL 5.4 PRESENT VALUE	74
2. Nilai Uang di Masa Depan.....	74
TABEL 5.5 FUTURE VALUE	75
D. Pendanaan Investasi (Agency Theory).....	75
1. Modal Sendiri (Owner's Equity).....	75
TABEL 5.6 DATA PENGELUARAN DANA.....	76
E. Penentuan Titik Impas dan Laba yang Diharapkan.....	76

1. Variable Cost, Fixed Cost, Mixed Cost.....	76
TABEL 5.7 VARIABLE COST	77
TABEL 5.8 FIXED COST...	78
TABEL 5.9 MIXED COST	78
2. Break Even Point.....	79
TABEL 5.10 BREAK EVEN POINT	80
F. Identifikasi Cash Inflow & Outflow.....	80
1. Operating Budget	81
TABEL 5.11 OPERATING BUDGET	82
2. Cash Flow Projection	83
TABEL 5.12 CASH OUT FLOW...	83
TABEL 5.13 CASH IN FLOW	84
DAFTAR PUSTAKA.....	85

DAFTAR TABEL

TABEL 2.1	21
TABEL 2.2	23
TABEL 2.3	25
TABEL 2.4	27
TABEL 2.5	28
TABEL 2.6	29
TABEL 2.7	30
TABEL 2.8	31
TABEL 3.1	45
TABEL 3.2	47
TABEL 3.3	51
TABEL 4.1	52
TABEL 4.2	57
TABEL 4.3	59
TABEL 4.4	63
TABEL 5.1	69
TABEL 5.2	70
TABEL 5.3	72
TABEL 5.4	74
TABEL 5.5	75
TABEL 5.6	76
TABEL 5.7	77
TABEL 5.8	78
TABEL 5.9	78
TABEL 5.10	80
TABEL 5.11	82
TABEL 5.12	83
TABEL 5.13	84

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1	7
GAMBAR 1.2	8
GAMBAR 2.1	19
GAMBAR 2.2	35
GAMBAR 2.3	36
GAMBAR 3.1	41
GAMBAR 3.2	49
GAMBAR 4.1	60
GAMBAR 4.2	61

DAFTAR PUSTAKA

- Aaker, D. (1996). *Building strong brands*. New York: Free Press.
- Armstrong, Gery dan Philip Kotler. 2001. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Jilid 1. Edisi Kedelapan. Jakarta: Erlangga.
- Arif, F. M. (2019). *Analisis dan Perancangan Sistem Informasi*. Pasuruan: CV. Penerbit Qiara Media
- Assauri, S. 2016. "Manajemen Operasi Produksi". PT. Raja Grafindo Persada : Jakarta
- Bae, G. a. (2014). *The Effect of Offering Menu Information on Perceived Waiting Time, Journal of Hospitality Marketing & Management*.
- Bitner, M. (1992). *Servicescape: The Impact of Physical Surroundings on Customers and Employees*. Journal Of Marketings.
- Bloom, P. N. (2006). *Strategi Pemasaran Produk. 18 Langkah Membangun Jaringan Pemasaran Produk Yang Kokoh*. Jakarta: Prestasi Pustaka Publisher.
- Dirgantoro, C. (2001). *Manajemen Strategik, Konsep, Kasus, dan Implementasi*. Jakarta: Grasindo.
- Galavan, R. (2014). *Doing Business Strategy*. Ireland: NuBooks.
- Heizer, Jay & Barry Render (2009). *Manajemen Operasi*. Edisi Sembilan. Buku Satu. Diterjemahkan oleh Chriswan Sungkono. Jakarta: Salemba Empat
- Jasmine, M. B. (2006). *Aneka Sambal Nusantara*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Kaplan, A. (1986). *The Minnesota Ethnic Food Book*. Minnesota Historical Society Press.
- Kotler, K. (2013). *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P. a. (2008). *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Lovelock, W. (2011). *Service Marketing: People, Technology, Strategy*. Boston: Pearson Education.
- Maholtra, K. N. (2010). *Marketing Research: An Applied Orientation*. Canada: Pearson Education.

- Munandar, M. (1998). *Budgeting: Perencanaan Kerja Pengkoordinasian Kerja Pengawasan Kerja, Edisi I, Cetakan Keduabelas*,. Yogyakarta: BPFE.
- Musriha. (2009). *Pengaruh Servicescape dan Kualitas Komunikasi Karyawan Terhadap Loyalitas Melalui Kepuasan Nasabah Bank Mandiri Di Surabaya*. Universitas Bhayangkara Surabaya: Jurnal ISSN.
- Nafarin, M. (2008). *Anggaran Perusahaan, Edisi 13, Cetakan Kedua*. Jakarta: Salemba Empat.
- Nawawi, H. (2011). *Manajemen Sumber Daya Manusia: Untuk Bisnis Yang Kompetitif*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Porter Michael, . (2014). *Strategi bersaing : teknik menganalisis industri dan pesaing*. Jakarta: Erlangga.
- Robbins, S. d. (2007). *Manajemen*. Jakarta: PT. Indeks.
- Safanayong, Y. (2006). *Desain Komunikasi Visual Terpadu*. Jakarta: Arte Intermedia.
- Sallis, E. (2012). *Total Quality Management in Education*. Jogjakarta: IRCiSoD.
- Solomon, Michael. R. 2015. *Consumer Behavior: Buying, Having and Being*, 11th Edition. New Jersey: Prentice-Hall.
- Tambunan, T. (2012). *Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Indonesia: isu-isu penting*. Jakarta: LP3ES.
- Young Alison. (2008). *Towards an Interim Statistical Framework: Selecting the Core Components of Intangible Investment*. OECD, US